

DONNAFUGATA®

Anthilia 2010

Bianco - Sicilia IGP

L'Anthilia 2010 è prodotto da uve Catarratto (51%) ed altre varietà siciliane tra le quali l'Ansonica. A completare il blend anche varietà alloctone come Viognier e Chardonnay. Fresco e di buona complessità, si caratterizza per struttura, mineralità, sentori di frutta a polpa bianca (pera, pesca bianca), ed un leggero aroma di pompelmo. Un bianco di particolare armonia, adatto ad innumerevoli occasioni di abbinamento.

Alcol: 12,32% vol. - Acidità totale: 6,03 g/l. - pH: 3,25