

Anthilia 2022



Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata.

Il classico di Donnafugata apprezzato in tutto il mondo, si contraddistingue nell'annata 2022 per un bouquet fresco e fragrante con note fruttate e floreali. Un vino molto versatile, ideale con primi e secondi di mare e piatti vegetariani

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Bianco.

UVE: Lucido (sinonimo di Catarratto) e altri vitigni autoctoni ed internazionali.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO: allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante per ettaro, con rese di 80-90 quintali per ettaro.

ANNATA: l'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. La piovosità registrata è di 1.016 mm contro una media* di 665 mm. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera (tra la fine di aprile e la prima decade di maggio) dotando i terreni di una buona riserva idrica che in alcuni vigneti è stata integrata da irrigazioni di soccorso. E' da notare il fatto che dei 1.016 mm di pioggia registrati, 150 mm si sono avuti a

vendemmia conclusa, nell'ultima settimana di settembre. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni; solamente a giugno si è registrato un picco di caldo che ha rallentato la fase vegetativa che poi – grazie al ritorno delle temperature nelle medie stagionali – ha regolarmente ripreso il proprio corso. Da un punto di vista quantitativo si è registrato un lieve calo produttivo rispetto al 2021; la qualità dell'annata è complessivamente molto positiva. *I dati pluviometrici sono rilavati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

VENDEMMIA: le varietà internazionali sono state vendemmiate ad agosto; le varietà autoctone – tra le quali il Lucido (Catarratto) che è prevalente nel blend – sono state vendemmiate dalla fine di agosto in poi; la raccolta si è conclusa intorno alla metà di settembre.

VINIFICAZIONE: fermentazione in acciaio alla temperatura di 14-16°C. Affinamento in vasca per due mesi e poi almeno due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,70 %vol., acidità totale 6 g/l, pH 3,31.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (12/1/2023): Anthilia 2022 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca unite a sentori di fiori di campo. In bocca ritroviamo la nota fruttata evidente, rinfrescata da una piacevole sapidità. In chiusura presenta una buona persistenza.

LONGEVITA': da godere al meglio nell'arco di 3 anni.

CIBO&VINO: perfetto con antipasti vari, con crudi e frittture di pesce, e sformati di verdure; da provare anche con formaggio freschi e carni bianche. Servirlo in calici di media ampiezza e media altezza; può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

COLLEZIONE Freschi e Originali: vini piacevoli dall'animo siciliano. **Quando desideri gioia** e colorare la tua giornata in un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

DIALOGO CON L'ARTE: l'etichetta è il volto di una donna, misterioso e sfuggente come la civiltà degli Elimi, antico popolo della Sicilia occidentale che fondò Entella, nell'area dove oggi si trovano i vigneti di Donnafugata. Anthilia è il nome dato in epoca romana alla città di Entella in cima all'omonima Rocca. Anthilia oggi è il nome di un vino che si identifica nel territorio antico da cui trae origine. È il primo vino ad essere stato concepito a Donnafugata e resta ancora oggi nel cuore di tanti estimatori.