

Weingut
Contessa Entellina

Anthilia 2023

Sicilia Doc Bianco

Der weltweit geschätzte Klassiker von Donnafugata besticht im Jahrgang 2023 durch ein frisches, fruchtiges Bouquet mit floralen Nuancen. Ein vielseitiger Wein, der ideal mit Fisch und Meeresfrüchten sowie vegetarischen Speisen harmoniert. Mit diesem Jahrgang geht Donnafugata einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Kreislaufwirtschaft: Zum ersten Mal wird Anthilia in den leichten Flaschen "Cento per cento Sicilia" angeboten, die auf der Insel aus recyceltem Glas hergestellt werden.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Weingut Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

REBSORTEN

Vornehmlich Lucido (Synonym für Catarratto) sowie andere weiße autochthone und internationale Sorten.

BÖDEN & KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit sub-alkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonenerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 8.000 bis 9.000 kg/ha.

JAHRGANG

Insgesamt wurden 2023 in Contessa Entellina 604 mm Niederschlag gemessen, was leicht unter dem Durchschnitt von 662 mm* lag. Nach einem regenarmen Winter sorgten vor allem die ergiebigen Niederschläge im Mai für eine gute Durchfeuchtung des Bodens, so dass der Weinberg die hohen Temperaturen, die im Juli etwa zehn Tage lang anhielten, gut verkraften konnte. In den folgenden Wochen herrschten ideale klimatische Bedingungen. Das Jahr 2023 war ein schwieriges: Dank einer sorgfältigen agronomischen Bewirtschaftung konnten die Pflanzen ihren vegetativen Zyklus regelmäßig abschließen, was zu gut gereiften Trauben führte. Die Produktion lag unter dem Durchschnitt, aber die Qualität entsprach genau den Ansprüchen des Unternehmens.

**Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

WEINLESE

Die internationalen Rebsorten wurden im August gelesen. Die autochthonen Trauben – darunter der in der Cuvée vorherrschende Lucido (Catarratto) – wurden ab Mitte August geerntet. Die Lese endete im September.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank bei 14 bis 16° C. Der Ausbau erfolgt für zwei Monate im Tank und anschließend mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Von strohgelber Farbe, hat der *Anthilia* 2023 ein Bouquet von hellen Früchten, gepaart mit Nuancen von Wiesenblumen. Im Geschmack besticht der Wein durch ausgeprägte Fruchtigkeit, die von einer feinen Würze ergänzt wird, und er besitzt gute Länge. (15/1/2024)

TRINKEMPFEHLUNG

Der *Anthilia* sollte innerhalb von 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

KÜNSTLERETIKETTEN

Das Etikett zeigt das Gesicht einer Frau, die mysteriös und unergründbar scheint – so, wie die Kultur der Elymer, der Bevölkerung Westsiziliens in vor-griechischer Zeit. *Anthilia* ist der Name, den die antike Stadt Entella zur Zeit der Römer besaß, sie befand sich weit von Contessa Entellina, auf einer Rocca genannten tafelförmigen Anhöhe. Heute ist *Anthilia* der Name eines Weins, der sich stark mit seinem antiken Ursprung identifiziert. Er war der erste Wein, den Donnafugata auf den Markt gebracht hat. Ein Klassiker, der bis heute von vielen Weinliebhabern geschätzt wird.

FOODPAIRING

Passt perfekt zu leicht geräuchertem Fisch, Krustentieren und Sardellen. Ausgezeichnet auch zu Thunfischsalat, Auberginenröllchen und gefüllten Miesmuscheln. Der Wein sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Serviertemperatur: 9 bis 11° C.

ANALYSEDATEN

Alkoholgehalt 12,76 Vol.-% – Gesamtsäure 6,1 g/l – pH-Wert 3,28.

ERSTER JAHRGANG

2016.