

Anthilia 2017



Kategorie Frisch und fruchtig: auf autochthonen Sorten basierende moderne und anmutige Weine

Der weltweit geschätzte Klassiker von Donnafugata besticht im Jahrgang 2017 durch ein frisches und fruchtiges Bouquet und Nuancen von aromatischen Kräutern. Ein sehr vielseitiger Wein, der ideal zu ersten und zweiten Gängen der Meeresküche und zu vegetarischen Gerichten passt.

TYPOLOGIE: Sicilia Doc

TRAUBEN: Catarratto, vorwiegende Sorte; der Verschnitt mit anderen autochthonen und internationalen Rebsorten komplett.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien,

Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BODEN: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%.

WEINBERG: Spaliererziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 8 – 9 t/ha.

JAHRGANG 2017: Der Jahrgang 2017 war bisher von Niederschlägen, die unter dem Durchschnitt lagen, gekennzeichnet. Da sich die Niederschläge insbesondere auf den Herbst und den Winter

konzentriert haben, wurden in den Sommermonaten Juni und Juli Zusatzbewässerungen vorgenommen. Die Weinberge haben so den vegetativ-produktiven Zyklus regulär abschließen können. Die im Juli und August registrierten Temperaturen lagen über den saisonalen Durchschnittswerten, was eine um 1-2 Wochen frühere Reifung aller in dem landwirtschaftlichen Gebiet von Contessa Entellina angebauten Sorten bedingt hat. Trotz der Höchstwerte haben die guten in diesen Hügeln verzeichneten Temperaturschwankungen gesunde Trauben mit einer guten Aroma- und Phenolreifung hervorgebracht.

WEINBEREITUNG: Gärung: in Stahl, bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau im Tank für zwei Monate und dann mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,35 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,9 g/l – pH-Wert 3,29

DEGUSTATIONSMERKMALE (11/01/2018): Der Anthilia 2017 zeigt sich in einem Strohgelb. Er bietet ein frisches und duftendes Bouquet mit Noten von Obst mit hellem Fruchtfleisch (Pflirsich) in Kombination mit Nuancen von aromatischen Kräutern. Im Geschmack besticht er durch eine deutlich fruchtige Note, die durch eine angenehme Würze erfrischt wird. Er schließt mit einer guten Persistenz ab.

LEBENSDAUER: Er sollte innerhalb von 3 Jahren getrunken werden.

ESSEN & WEIN: Perfekt, wenn er zu leicht geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardellen sowie zu überbackenen, ersten Gängen kombiniert wird. Ausgezeichnet auch zu Thunfischsalat, Auberginenröllchen und gefüllten Miesmuscheln. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 9–11°C.

FÜR DEN WUNSCH NACH: Bringe Farben in deinen Tag. Ein alltäglicherLuxus, der jeden Tag zu einem Fest macht.Eine Entdeckung, die mit Freunden geteilt werden kann. Ein Moment der Entspannung und Leichtigkeit

DIALOG MIT DER KUNST: Das Etikett zeigt das Gesicht einer Frau, mysteriös und undurchdringbar wie die Kultur der Elymer. Anthilia ist der Name, der zur Zeit der Römer der Stadt Entella auf der Spitze der Rocca gegeben wurde. Heute ist Anthilia der Name eines Weins, der sich mit dem antiken Gebiet identifiziert, in dem er seinen Ursprung hat. Er war der erste Wein, der von Donnafugata konzipiert wurde und auch heute noch von vielen Weinkennern geschätzt wird.