

Anthilia 2020



Kollektion *Frisch und charismatisch*: Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

Der weltweit geschätzte Klassiker von Donnafugata besticht im Jahrgang 2020 durch ein frisches und fruchtiges Bouquet und floralen Nuancen. Ein vielseitiger Wein, der ideal zu Gerichten der Meeresküche und zu vegetarischen Speisen passt.

BEZEICHNUNG: Sicilia Doc

TRAUBEN: Lucido (Synonym für Catarratto), vorwiegende Sorte im Verschnitt mit anderen autochthonen und internationalen Rebsorten.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 200 und 400 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%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

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 In Contessa Entellina im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang **2020** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 437 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 647 mm*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. Die akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat ermöglicht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre fiel die Produktion etwas geringer aus und die Lese fand 5-10 Tage früher statt. Die Weißweine des Jahrgangs

2020 zeichnen sich durch gute aromatische Intensität und eine ausgezeichnete Säurestruktur aus. **Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.*

WEINLESE: Der Lucido (Catarratto) – Hauptersorte im Verschnitt – wurde in der Septemberdekade gelesen.

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 12,54 % Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,90 g/l – pH-Wert 3,31

DEGUSTATIONSMERKMALE (20/01/2021): Der Anthilia 2020 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 Wiesenblumen. 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: jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

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.