

Weingut
Contessa Entellina

Anthilia 2022

Sicilia Doc Bianco

Der weltweit geschätzte Klassiker von Donnafugata besticht im Jahrgang 2022 durch ein frisches, fruchtiges Bouquet mit floralen Nuancen. Ein vielseitiger Wein, der ideal mit Fisch und Meeresfrüchten sowie vegetarischen Speisen harmoniert.



PRODUKTIONSGBIET

Südwest-Sizilien, Weingut Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

REBSORTEN

Vornehmlich Lucido (Synonym für Cataratto) 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

Kordonerziehung 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 bis 9 t/ha.

JAHRGANG

Der Jahrgang 2022 hat dank der allgemein günstigen klimatischen Bedingungen hervorragende Weine erbracht. Die Niederschlagsmenge betrug 1.016 mm gegenüber einem Durchschnitt* von 665 mm. Die Niederschläge konzentrierten sich auf den Herbst und das Frühjahr (zwischen Ende April und den ersten zehn Tagen im Mai) und versorgten die Böden mit einer guten Wasserreserve, die in einigen Weinbergen durch Notbewässerung ergänzt wurde. Es ist zu berücksichtigen, dass von den 1.016 mm Niederschlag 150 mm am Ende der Ernte fielen, in der letzten Septemberwoche. Die Temperaturen entsprachen überwiegend dem Durchschnitt der vergangenen Jahre. Nur im Juni gab es eine Hitzewelle, die die Vegetationsphase verlangsamt, die dann aber – dank der Rückkehr der Temperaturen zu den jahreszeitlichen Durchschnittswerten – wieder regulär in Gang kam. Mengenmäßig ist die Produktion gegenüber 2021 leicht zurückgegangen; die Qualität des Jahres ist insgesamt sehr positiv.

**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 (Cataratto) – wurden ab Ende August geerntet. Die Weinlese endete Mitte 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* 2022 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. (12/1/2023)

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 vorgriechischer Zeit. *Anthilia* ist der Name, den die antike Stadt Entella zur Zeit der Römer besaß, sie befand sich unweit 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 12,7% Vol, gesamtensäure 6 g/l, pH-Wert 3,31