

Tenuta  
Contessa Entellina

# Anthilia 2022

## Sicilia Doc Bianco

*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.

### UVE

Lucido (sinonimo di Catarratto) e altri vitigni autoctoni e 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 controspalliera 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. È 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 rilevati 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 E AFFINAMENTO

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.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

*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. (12/1/2023)

### LONGEVITÀ

Da godere al meglio nell'arco di 3 anni.

### ETICHETTE D'AUTORE

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 a essere stato concepito a Donnafugata e resta ancora oggi nel cuore di tanti estimatori.

### A TAVOLA

Perfetto con antipasti vari, con crudi e frittiture 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.

### DATI ANALITICI

Alcol 12,70% vol, acidità totale 6 g/l, pH 3,31.