

Anthilia 2016



Collezione freschi e fruttati: vini basati sulle varietà autoctone, moderni e di immediata piacevolezza

Il vino di Donnafugata più venduto al mondo, si contraddistingue nell'annata 2016 per un bouquet fresco e fragrante con note fruttate e di macchia mediterranea. Un vino molto versatile, ideale con primi e secondi di mare e piatti vegetariani

DENOMINAZIONE: Bianco Sicilia Doc

UVE: Catarratto, varietà prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni ed internazionali.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRENI: altitudine da 200 a 600 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%.

VIGNETO: allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante/ettaro, con rese di 80-90 q.li/ha.

ANNATA 2016: L'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo. Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm, dato poco sotto le medie stagionali. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi.

VENDEMMIA: Il Catarratto- varietà prevalente nel blend- è stato raccolto nella seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE: 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.

DATI ANALITICI: alcol 12,50 %vol. - acidità totale 5,6 g/l - pH 3,23

NOTE DI DEGUSTAZIONE (04/02/2017): Anthilia 2016 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (pesca e nespola) unite a sentori di macchia mediterranea. In bocca ritroviamo la nota fruttata evidente, rinfrescata da una piacevole sapidità. Chiude una buona persistenza.

LONGEVITA': da godere nell'arco di 3 anni.

CIBO&VINO: perfetto con una bruschetta al pomodoro e basilico, con pasta ai frutti di mare e pesce azzurro. Lo consigliamo anche con la cesar salad. Servirlo in calici di media ampiezza e media altezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9-11°C.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata. Un piccolo lusso quotidiano che rende ogni giorno una festa. Una scoperta da condividere con gli amici. Un momento di svago e leggerezza per te.

DIALOGO CON L'ARTE: l'etichetta è il volto di una donna, misterioso e sfuggente come la civiltà degli Elimi. Anthilia è il nome dato in epoca romana alla città di Entella in cima alla Rocca. Anthilia oggi è il nome di un vino che si identifica nel territorio antico da cui trae origine. È il primo vino ad essere stato concepito a Donnafugata e resta ancora oggi nel cuore di tanti estimatori.