

## Anthilia 2019

Collezione **Freschi e Originali**: vini piacevoli dall'animo siciliano



*Il classico di Donnafugata apprezzato in tutto il mondo, si contraddistingue nell'annata 2019 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*

**DENOMINAZIONE:** Sicilia Doc Bianco

**UVE:** Lucido (sinonimo di 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 E CLIMA:** 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%). 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/ettaro, con rese di 80-90 q.li/ha.

**ANNATA:** A **Contessa Entellina** nel cuore della Sicilia occidentale l'annata **2019** è stata meno piovosa, con 546 mm di pioggia rispetto alla media di 660 mm\*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve sane e ben mature e vini bianchi particolarmente fragranti e di

ottima struttura acida.\*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:** il Lucido (Catarratto) - varietà prevalente nel blend - è stato raccolto tra la prima e la 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 12,44 %vol. - acidità totale 6,00 g/l - pH 3,30.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (13/01/2020):** Anthilia 2019 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (pesca) unite a sentori di fiori di campo. 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 antipasti vari, con crudi e frittture 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.

**QUANDO DESIDERI:** colorare la tua giornata un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

**DIALOGO CON L'ARTE:** 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 ad essere stato concepito a Donnafugata e resta ancora oggi nel cuore di tanti estimatori.