

Anthilia 2017

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



Il classico di Donnafugata apprezzato in tutto il mondo, si contraddistingue nell'annata 2017 per un bouquet fresco e fragrante con note fruttate e di erbe aromatiche. Un vino molto versatile, ideale con primi e secondi di mare e piatti vegetariani

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Bianco

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: A Contessa Entellina nell'annata 2017 si sono registrati **555 mm di pioggia**, un dato che si colloca leggermente sotto la media* (661 mm) di questo territorio. Le piogge si sono concentrate

prevalentemente in autunno ed in inverno e pertanto, nei mesi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso; le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Le **temperature**, in particolare tra luglio ed agosto, sono state superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate. Nonostante i picchi delle temperature massime, in questo periodo dell'estate, le buone **escursioni termiche** tra il giorno e la notte hanno dato uve sane e con un'ottima maturazione aromatica e fenolica. Inoltre si è registrato **un calo quantitativo di circa il 15%** rispetto alla media aziendale. **La qualità dell'annata è molto positiva:** grazie ad un'accurata gestione delle pratiche agronomiche e delle vinificazioni, la vendemmia ha dato bianchi di ottima finezza ed intensità aromatica; l'ideale maturazione fenolica ha dato rossi che esprimono eccellente eleganza. (*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2007 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

VENDEMMIA: Il Catarratto- varietà prevalente nel blend- è stato raccolto nella prima 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 12,35 %vol. - acidità totale 5,9 g/l - pH 3,29

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/01/2018): Anthilia 2017 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 erbe aromatiche e fiori bianchi. 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.