

## Anthilia 2018

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

*Il classico di Donnafugata apprezzato in tutto il mondo, si contraddistingue nell'annata 2018 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.

**TERRITORI:** altitudine da 200 a 600 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (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 contropalliera 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 dopo due annate poco piovose, in quella del **2018** si sono registrati **743 mm di pioggia**, un dato che si colloca sopra la media\* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle **precipitazioni** si sono **distribuite in primavera**; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere **uve sane e ben mature**. La **vendemmia** è stata così **in linea con gli obiettivi qualitativi**

**aziendali** che sono orientati a produzioni di pregio. \*(media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano)

**VENDEMMIA:** il Lucido - 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 12,01 %vol. - acidità totale 6,26 g/l - pH 3,35.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (21/12/2018):** Anthilia 2018 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (mela) 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 una bruschetta al pomodoro e basilico, con pasta ai frutti di mare e pesce azzurro. Da provare con la *caesar 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 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.