

Tenuta
Contessa Entellina

Anthilia 2023

Sicilia Doc Bianco

Il classico di Donnafugata apprezzato in tutto il mondo, si contraddistingue 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. Un passo avanti per la sostenibilità e l'economia circolare: per la prima volta Anthilia è in bottiglie leggere "Cento per cento Sicilia" prodotte sull'isola da vetro riciclato.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

UVE

Lucido (sinonimo di Catarratto) e altri vitigni autoctoni ed 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

Complessivamente si sono registrati 604mm di pioggia rispetto ai 662mm di media*. In particolare, dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Le settimane successive sono state caratterizzate da ideali condizioni climatiche. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando vita ad uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media di questa Tenuta, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

**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 metà di agosto in poi; la raccolta si è conclusa a 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 2023 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. (15/1/2024)

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 ad 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 sfornati 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 12,76 %vol., acidità totale 6,1 g/l, pH 3,28.

PRIMA ANNATA

2016.