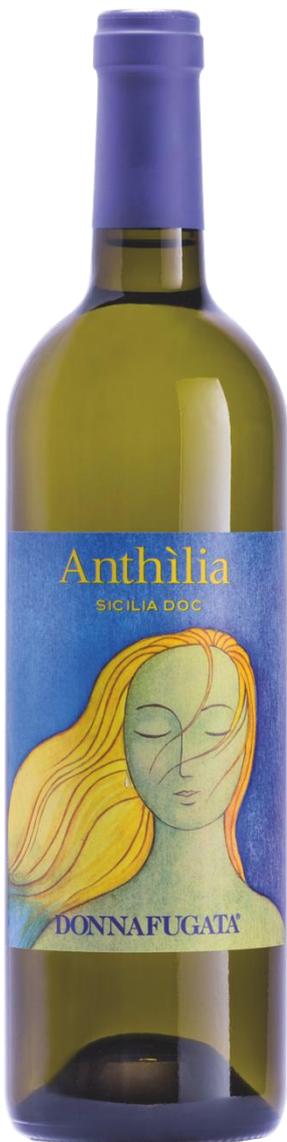


# Anthilia

## 2024

### Sicilia DOC Bianco

Der weltweit geschätzte Klassiker von Donnafugata besticht durch ein frisches, fruchtiges Bouquet mit floralen Nuancen. Ein vielseitiger Wein, der ideal mit Fisch und Meeresfrüchten sowie vegetarischen Speisen harmoniert. Nachhaltigkeit im Fokus: Anthilia wird in leichten Flaschen „Cento per cento Sicilia“ abgefüllt, die auf der Insel zu aus recyceltem Glas hergestellt werden.



#### PRODUKTIONSGBIET

Südwestsizilien, auf dem Landgut in der Gemeinde Contessa Entellina und in anderen besonders für den Weinbau geeigneten Gebieten.

#### REBSORTEN

Vornehmlich Lucido (Synonym für Cataratto) sowie andere weiße autochthone und internationale Sorten.

#### BÖDEN UND KLIMA

Hügellagen zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert 7,5 bis 7,9), nährstoffreich (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink), mit einem Kalkanteil von 20 bis 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

#### WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt; pro Pflanze werden 3 bis 5 Zapfen mit jeweils 2 Augen angeschnitten; Pflanzdichte 4.500 bis 6.000 Rebstöcke/ha, mit Erträgen von 8.000 bis 9.000 kg/ha.

#### JAHRGANG

In Contessa Entellina fiel im Jahr 2024 weniger Regen als üblich (409 mm im Vergleich zum Durchschnitt von 651 mm) und die Durchschnittstemperaturen lagen höher. Zwischen Juni und August wurden viele Weinberge mit Wasser aus den betriebseigenen Teichen notbewässert, wodurch der vegetativ-produktive Zyklus unterstützt wurde. Besonderes Augenmerk wurde auf die agro-meteorologische Überwachung gelegt, um die getroffenen agronomischen Entscheidungen zu beobachten. Die produzierte Menge lag unter dem Durchschnitt des Weinguts, während die Qualität die Ansprüche des Unternehmens voll erfüllt hat.

*\*Die Daten zur Niederschlagsmenge werden vom SIAS, dem agrometeorologischen Informationsservice Siziliens, erhoben; gemessen werden die Niederschläge vom 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres; die Daten werden ab der Weinlese 2003 erhoben.*

#### WEINLESE

Die Weinlese fand zwischen August und Anfang September statt, je nach Rebsorte und Reifegrad.

#### WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung im Stahltank bei 14 bis 16 °C. Der Ausbau erfolgt für zwei Monate im Tank und anschließend mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

#### VERKOSTUNGSNOTIZ

Von strohgelber Farbe, hat der Anthilia 2024 ein Bouquet von hellen Früchten, Zitruszesten, gepaart mit Nuancen von Wiesenblumen. Im Geschmack besticht der Wein durch ausgeprägte Fruchtigkeit, die durch eine ausgeprägte Frische und angenehme Salzigkeit getragen wird (27/11/2024).

#### TRINKEMPFEHLUNG

Der Anthilia sollte innerhalb von 3 Jahren nach der Ernte getrunken werden.

#### KÜNSTLERETIKETT

Das Etikett zeigt das Gesicht einer Frau, die mysteriös und unergründbar scheint – so, wie die Kultur der Elymer, der Bevölkerung Westsiziliens in vorgriechischer Zeit. Anthilia ist der Name, den die antike Stadt Entella zur Zeit der Römer besaß, sie befand sich unweit von Contessa Entellina, auf einer Rocca genannten tafelförmigen Anhöhe. Heute ist Anthilia der Name eines Weins, der sich stark mit seinem antiken Ursprung identifiziert. Er war der erste Wein, den Donnafugata in den Verkauf gebracht hat. Ein Klassiker, der bis heute von vielen Weinliebhabern geschätzt wird.

#### FOODPAIRING

Passt perfekt zu leicht geräuchertem Fisch, Krustentieren und Sardellen. Ausgezeichnet auch zu Thunfischsalat, Auberginenröllchen und gefüllten Miesmuscheln. Der Wein sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Serviertemperatur: 9 bis 11 °C.

#### ANALYSEDATEN

Alkohol 12,5 Vol.-%, Gesamtsäure: 6,1 g/l, pH-Wert: 3,25.

#### ERSTER JAHRGANG

1983



Donnafugata is certified Sustain



Leichte Flasche, die auf der Insel hauptsächlich aus recyceltem Glas hergestellt wird