

Anthilia

2024

Sicilia Doc Bianco

Il bianco di Donnafugata noto nel mondo, si contraddistingue per un bouquet fruttato e floreale. Versatile negli abbinamenti con primi e secondi di mare e piatti vegetariani. Sostenibilità ed economia circolare: Anthilia è in bottiglia leggera prodotta in Sicilia prevalentemente da vetro riciclato.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta nel Comune di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Lucido (sinonimo di Catarratto) e altri vitigni autoctoni ed internazionali.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m. con orografia collinare e suoli franco-argillosi. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a Guyot e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

L'annata 2024 è stata poco piovosa e con temperature medie più elevate; la vendemmia è iniziata con alcuni giorni di anticipo. La quantità prodotta è stata inferiore alla media; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la pressatura soffice, fermentazione del mosto in acciaio a temperatura controllata. Affinamento in vasca per almeno due mesi e poi in bottiglia per circa due mesi prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Anthilia 2024 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet fragrante con note di frutta a polpa bianca e zeste di agrumi unite a delicati sentori di fiori di campo. In bocca le note fruttate sono accompagnate da una spiccata freschezza e sapidità (27/11/2024).

LONGEVITA'

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

Da abbinare ad antipasti vari, 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 e servito a 9-11°C.

DATI ANALITICI

alc 12,5% vol., acidità totale 6,1 g/L, pH 3,25.

PRIMA ANNATA

1983



Donnafugata è
certificata Sostain



B
SI Bottiglia leggera prodotta sull'isola
prevalentemente da vetro riciclato