

Anthilia

2025

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 abgefüllt, die auf Sizilien aus recyceltem Glas hergestellt werden.



PRODUKTIONSGEBIET

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. auf lehmhaltigen Böden. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer mit starken Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG

Kordonerziehung mit Zapfenschnitt sowie andere Erziehungsformen für Qualitätsweinbau.

JAHRGANG

Dank der ergiebigen Niederschläge im Verlauf des gesamten Jahres und dem Ausbleiben langanhaltend hoher Temperaturen während des Sommers konnten sich die Trauben optimal mit ihren sortentypischen Eigenschaften entwickeln. Die Qualität entsprach voll und ganz den Ansprüchen des Unternehmens.

WEINBEREITUNG UND REIFUNG

Gärung imahltank bei kontrollierter Temperatur. Der Ausbau erfolgt für zwei Monate im Tank und anschließend mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein in den Handel kommt.

VERKOSTUNGSNOTIZ

Der Anthilia 2025 hat eine strohgelbe Farbe. In der Nase entfaltet sich ein duftiges Bouquet von Zitrusfrüchten und weißfleischigen Früchten, begleitet von feinen floralen Noten. Am Gaumen werden die fruchtigen Eindrücke von einer ausgeprägten Frische und lebendigen Mineralität getragen (12/01/2026).

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: 3,30.

ERSTER JAHRGANG

1983



Donnafugata is
certified Sustain



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