

# DONNAFUGATA®

## Anthilia 2021



**Weingut Contessa Entellina:** Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

*Der weltweit geschätzte Klassiker von Donnafugata besticht im Jahrgang 2021 durch ein frisches und fruchtiges Bouquet und floralen Nuancen. Ein vielseitiger Wein, der ideal zu Gerichten der Meeresküche und zu vegetarischen Speisen passt.*

**PRODUKTIONSGBIET:** Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

**BEZEICHNUNG:** Sicilia Doc

**TRAUBEN:** Lucido (Synonym für Catarratto), vorwiegende Sorte im Verschnitt mit anderen autochthonen und internationalen Rebsorten.

**BÖDEN & KLIMA:** Höhe zwischen 200 und 400 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

**WEINBERG:** Spalierziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 - 6.000 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 8 – 9 t/ha.

**JAHRGANG** In Contessa Entellina wurde **2021** 615 mm Niederschlag registriert, was etwas unter dem Durchschnitt\* des Territoriums von 445 mm liegt. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter. Das Frühjahr war trocken. In dieser Saison fanden die delikaten Phasen des Blüten- und Fruchtansatzes statt. Ende Juni waren die Temperaturen überdurchschnittlich warm, was die vegetative Phase der Pflanzen verlangsamte, aber später durch niedrigere Temperaturen im Juli kompensiert wurde. Eine weitere Hitzewelle in den ersten beiden Augustwochen beschleunigte die Reifung der Trauben. Die

akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat ermöglicht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre fiel die Produktion etwas geringer, dennoch höher als in 2020 aus, welches wohlbermerkt das ertragsärmste Jahr seit langer Zeit war. Die Qualität entspricht den Unternehmenszielen, die auf kleine hochwertige Produktionen ausgerichtet ist. \*Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.

**WEINLESE:** Die internationalen Rebsorten wurden in der ersten Augustdekade gelesen. Die autochthonen Rebsorten - darunter der in der Cuvée vorherrschende Lucido (Catarratto) - wurden ab Ende August gelesen. Die Weinlese endete Mitte September.

**WEINBEREITUNG:** Gärung: in Stahl, bei einer Temperatur zwischen 14-16°C. Ausbau im Tank für zwei Monate und dann mindestens zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

**ANALYTISCHE DATEN:** Alkoholgehalt 12,52% Vol. – Säuregehalt insgesamt 5,90 g/l – pH-Wert 3,28

**DEGUSTATIONSMERKMALE (14/12/2021):** Der Anthilia 2021 zeigt sich in einem Strohgelb. Er bietet ein frisches und duftendes Bouquet mit Noten von Obst mit hellem Fruchtfleisch (Pfirsich) in Kombination mit Nuancen von Wiesenblumen. Im Geschmack besticht er durch eine deutlich fruchtige Note, die durch eine angenehme Würze erfrischt wird. Er schließt mit einer guten Persistenz ab.

**LEBENSDAUER:** Er sollte innerhalb von 3 Jahren getrunken werden.

**ESSEN & WEIN:** Perfekt, wenn er zu leicht geräuchertem Fisch, Krustentieren, Sardellen sowie zu überbackenen, ersten Gängen kombiniert wird. Ausgezeichnet auch zu Thunfischsalat, Auberginenröllchen und gefüllten Miesmuscheln. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden, ausgezeichnet bei einer Temperatur von 9–11°C.

**KOLLEKTION FRISCH UND CHARISMATISCH:** Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter **FÜR DEN WUNSCH:** jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

**DIALOG MIT DER KUNST:** Das Etikett zeigt das Gesicht einer Frau, mysteriös und undurchdringbar wie die Kultur der Elymer. Anthilia ist der Name, der zur Zeit der Römer der Stadt Entella auf der Spitze der Rocca gegeben wurde. Heute ist Anthilia der Name eines Weins, der sich mit dem antiken Gebiet identifiziert, in dem er seinen Ursprung hat. Er war der erste Wein, der von Donnafugata konzipiert wurde und auch heute noch von vielen Weinkennern geschätzt wird.