




DONNAFUGATA®

 Italia, Sicilia

Anthilia DOC

Denominazione di Origine Controllata



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.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Bianco.

UVE: Lucido (sinonimo di Catarratto), varietà prevalente; il blend si completa con altri vitigni autoctoni ed internazionali.

VENDEMMIA: le varietà internazionali sono state vendemmiate ad agosto, a partire dalla prima decade del mese; le varietà autoctone – tra le quali il Lucido (Catarratto) che è prevalente nel blend – sono state vendemmiate dalla fine di agosto in poi e la raccolta si è conclusa intorno alla metà di settembre.

VINIFICAZIONE: 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.

DATI ANALITICI: alcol 12,52 %vol., acidità totale 5,90 g/l, pH 3,28.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (14/12/2021): Anthilia 2021 si presenta di un colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca (pesca) 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.

LONGEVITA': da godere nell'arco di 3 anni.

CIBO&VINO: perfetto con antipasti vari, con crudi e frittore di pesce, e sformati 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.

ALLERGENI: Contiene solfiti

