## Anthilia

Bianco - Sicilia IGP





## Curiosità:

L'etichetta è il volto di una donna, misterioso e sfuggente come la civiltà degli Elimi. Anthilia è il nome dato in epoca romana alla città di Entella in cima alla Rocca. Anthilia oggi è il nome di un vino che si identifica nel territorio antico da cui trae origine. E' il primo vino ad essere stato concepito a Donnafugata e resta ancora oggi nel cuore di tanti estimatori.

Uve: Catarratto e Ansonica; secondo le annate il blend si completa con altre uve.

Allevamento a controspalliera e potatura a cordone speronato. Densità media d'impianto 5.000 ceppi per ettaro e produzione di circa 85 q.li/ha. Terreno di medio impasto.

Gradazione alcolica: 12,5-13% vol.

Vinificazione: Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi.

Descrizione: Vino che esprime una precisa personalità legata a sensazioni fruttate e floreali, rotonde ed eleganti. Si notano la pesca gialla, la susina e sentori di fiori di macchia mediterranea. Al palato sapidità e morbidezza si uniscono in un piacevolissimo effetto.

Abbinamenti: Perfetto se abbinato a pesce leggermente affumicato, crostacei, alici e primi piatti anche al forno. Ottimo su insalata di tonno, involtini di melanzane e cozze ripiene.

In due ricette: Crostacei in guazzetto. Tortino di cozze gratinate. Canocchie in salsa di peperoni e parmigiano.

Come servirlo: In calici a tulipano di media ampiezza e media altezza, può essere stappato al momento, ottimo a 9–11°C.

www.donnafugata.it