



ACQUISTATO IL

"Anthilia" Sicilia DOC 2024

2024

Un grande classico di Donnafugata



Svinando

Dal 1983, anno della sua prima vendemmia, Anthilia, ora classificato Sicilia Doc Bianco, rappresenta un classico della produzione di Donnafugata, apprezzato in tutto il mondo. Nasce da uve Lucido, nome tipico del vitigno Catarratto, in netta prevalenza, in blend con altri vitigni tipici. E' un vino freschissimo e capace di far volare la nostra fantasia verso estati al mare, anche se fuori dalla finestra il meteo non ci dà tregua e piove ininterrottamente da giorni. Anthilia si presenta di un bel colore giallo paglierino. Al naso offre un bouquet fresco e fragrante con note di frutta a polpa bianca, e in particolare di pesca, unite a sentori di fiori di campo. In bocca c'è una perfetta corrispondenza con quanto percepito in precedenza, con l'aggiunta di una piacevole sapidità e di un finale che stupisce per la sua lunghezza. Per far felici i nostri ospiti, se al centro della tavola si trova questo vino, non serve essere dei Masterchef. Basta davvero poco. Una golosa bruschetta al pomodoro e basilico, per esempio, o uno spaghetino ai frutti di mare. E se non c'è tempo di cucinare, con un calice di Anthilia di Donnafugata anche la classica Caesar salad acquista un altro sapore.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diverse aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

La Vigna	
Terreno	Franco-argillosi
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Controspalliera con potatura a cordone speronato
Densità imp.	5000
Il Vino	
Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Sicilia
Uve	Lucido, varietà prevalente. Il blend si completa con altri vitigni autoctoni ed internazionali
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di pesce
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.
Sensazioni	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. Stupisce in chiusura con una buona persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821