



ANTHILIA DONNAFUGATA

Il Sicilia *Anthilia* di Donnafugata nasce in vigneti situati nella Tenuta di Contessa Entellina in località Casale Bianco, nel cuore della Sicilia sud-occidentale.

È prodotto in prevalenza con uve Catarratto in blend con uve di altri vitigni autoctoni e internazionali, raccolte e selezionate unicamente a mano. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox ad una temperatura controllata di 14-16°C. Successivamente il vino affina 2 mesi sempre in acciaio e poi altri 2 mesi in bottiglia, prima di essere immesso in commercio.

L'*Anthilia* presenta un colore giallo paglierino. Al naso si apre con sentori fruttati di pera, pesca bianca e pompelmo. Al palato risulta complesso e strutturato, con una buona mineralità.

Perfetto per accompagnare pesce affumicato e crostacei, questo bianco è ideale in abbinamento a primi piatti al forno e insalata Caesar.



PREMI E RICONOSCIMENTI

JAMES SUCKLING	2014	92/100
WINE ENTHUSIAST	2015	88/100
WINE SPECTATOR	2007	87/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2009	88/100
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE	2011	88/100

