

DRINKS.

Donnafugata Anthilia Bianco Sicilia DOC 2024 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50012224
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Sizilien
Abfüller	Cantine Storiche Donnafugata, Via Sebastiano Lipari, 18. 91025, Marsala - Sicilia, Italien
Marke	Donnafugata
Typ	Weisswein
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase entpuppt sich ein frisches Fruchtbouquet mit Aromen weissfleischiger Pflirsiche mit Anklängen von Wildblumen. Am Gaumen Fruchtnoten und langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Weisswein
Details	Vorwiegend aus Catarratto
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben



Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Antipasti, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Die Winzerei Donnafugata wurde 1983 von Giacomo Rallo, der die vierte Generation einer leidenschaftlichen Winzerfamilie mit mittlerweile rund 160 Jahren Erfahrung in der Kellerei bildete, und seiner Frau Gabriella gegründet. Die historischen Weinkeller der Familie in Marsala bildeten das Herz des neu errichteten Winzerabenteuers, das heute von den Kindern des Gründers, José und Antonio weitergeführt wird. Der Name der Winzerei basiert auf dem Roman 'Der Leopard' von Tomasi di Lampedusa. Er dreht sich hauptsächlich um eine Dame auf der Flucht ('donna in fuga'), die in Sizilien an einem Ort Unterschlupf fand, an dem sich heute die Winzerei befindet. Die Geschichte hat selbst das Logo beeinflusst, das eine Frau mit im Winde wehendem Haar darstellt. Von Gabriella Rallo wurden die einzelnen Labels der Winzerei inspiriert, die eine Hommage an Kunst und Literatur darstellen. Auf 410 Hektar baut die Winzerei insgesamt 20 Rebensorten unter für den Weinbau perfekten klimatischen Bedingungen rund um Sizilien an. Die Trauben werden in einem von fünf Weingütern, die zu der Winzerei gehören, vinifiziert und ausgebaut. So auch der Anthilia Bianco Sicilia DOC 2024, der vorwiegend aus Lucido-Trauben (Catarratto) gekeltert wird. Sie gedeihen mitten im westlichen Sizilien auf dem Contessa Endelina Weinberg und Rebflächen in der Nähe zwischen 200 und 600 m Höhe auf klalkhaltigem und sehr nährstoffreichen Boden heran. Das Jahr 2024 zeichnete sich durch geringeren Niederschlag und einen eher trockenen Sommer aus. In Edelstahlfässern wurden die Trauben unter kontrollierten Temperaturen von 14 - 16 ° C fermentiert, bis der Wein mindestens zwei Monate vor Abfüllung gelagert wurde.