

DRINKS.

Donnafugata Anthilia Bianco Sicilia DOC 2024 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	50012224
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Sicile
Embouteilleur	Cantine Storiche Donnafugata, Via Sebastiano Lipari, 18. 91025, Marsala - Sicilia, Italien
Marque	Donnafugata
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: révèle un bouquet de fruits frais avec des arômes de pêches à chair blanche et des notes de fleurs sauvages. Bouche: notes fruitées. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré principalement à base de Catarratto
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille

Tannin Non spécifié

Température
de 8-10 degrés
consommation

En accord
avec entrées, poissons & fruits de mer

Description

La cave Donnafugata a été fondée en 1983 par Giacomo Rallo, qui formait la quatrième génération d'une famille de vignerons passionnés comptant désormais quelque 160 ans d'expérience dans le domaine viticole, et son épouse Gabriella. Les caves historiques de la famille à Marsala ont constitué le cœur de l'aventure vinicole nouvellement construite, qui est maintenant poursuivie par les enfants du fondateur, José et Antonio. Le nom de la cave est basé sur le roman "Le Léopard" de Tomasi di Lampedusa. Il s'agit principalement de l'histoire d'une femme en fuite ("donna in fuga") qui a trouvé refuge en Sicile à l'endroit où se trouve aujourd'hui la cave. L'histoire a même influencé le logo, qui représente une femme dont les cheveux sont emportés par le vent. Gabriella Rallo a inspiré les étiquettes individuelles de la cave, qui rendent hommage à l'art et à la littérature. Sur 410 hectares, la cave cultive un total de 20 cépages dans des conditions climatiques autour de la Sicile qui sont parfaites pour la viticulture. Les raisins sont vinifiés et mûris dans l'un des cinq chais appartenant à la cave. C'est également le cas de l'Anthilia Bianco Sicilia DOC 2024, qui est principalement issu de raisins Lucido (Catarratto). Ils poussent au milieu de la Sicile occidentale, dans le vignoble de Contessa Endelina et dans les vignobles voisins, entre 200 et 600 m d'altitude, sur un sol argileux et très riche en nutriments. L'année 2024 a été caractérisée par des précipitations plus faibles et un été plutôt sec. Les raisins ont fermenté dans des cuves en acier inoxydable sous des températures contrôlées de 14 - 16 ° C jusqu'à ce que le vin soit stocké pendant au moins deux mois avant d'être mis en bouteille.