



ANTHILIA DOC DONNAFUGATA

DENOMINAZIONE: DOC

PROVENIENZA: SICILIA

COLORE: Giallo paglierino

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,50%

VITIGNI PRINCIPALI: Lucido (Catarratto) prevalente in blend con altri vitigni. Allevamento controspalliera e potatura a cordone speronato.

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.

PROFUMO: Fruttato, molto dolce ed elegante con sentori di pesca gialla e susina.

SAPORE: Al palato, sapidità e morbidezza si uniscono in un piacevolissimo effetto.

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

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 - 11 °C

ALLERGENI: SOLFITI E DERIVATI DI UOVA E LATTE