

# SCHEDA TECNICA



**PRODUTTORE**  
Donnafugata

**NOME DEL VINO**  
Donnafugata Anthilia

**DENOMINAZIONE**  
Sicilia Bianco

**CLASSIFICAZIONE**  
DOC

**ANNATA IN COMMERCIO**  
2020

**REGIONE DI PROVENIENZA**  
Sicilia

**TIPOLOGIA**  
Bianchi

**STILE DI PRODUZIONE**

**ZONA DI PRODUZIONE**  
Contessa Entellina (PA) Sicilia

**VINIFICAZIONE**  
Le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice. Il mosto fermenta a temperatura controllata. Il vino viene messo in commercio dopo un affinamento in bottiglia di almeno 2 mesi.

**AFFINAMENTO**  
Affina in vasca per due mesi e poi almeno due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato

**VITIGNO/I**  
Lucido - Altri vitigni autoctoni ed internazionali

**ALLEVAMENTO**  
Controspalliera

**ESPOSIZIONE**  
Sud-Occidentale

**ALTITUDINE**  
da 200 a 400 m s.l.m.

**ETÁ MEDIA DEL VITIGNO**  
20 anni

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO**  
suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina

**EPOCA DI VENDEMMIA**  
Il Lucido (Catarratto) - varietà prevalente nel blend - è stato raccolto nella prima decade di settembre

**ETTARI VITATI**  
100

**RESA PER ETTARO**  
80-90 q.li per ettaro

**ENOLOGO/CONSULENTE**  
Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione di Stefano Valla

**FORMATI DISPONIBILI**  
37,5 cl 75 cl

**GRADAZIONE ALCOLICA**  
12,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA**  
9 - 11°C

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE**  
800.000

**QUANTITÀ PER CARTONE**  
6

**CODICE SAP**  
6315T