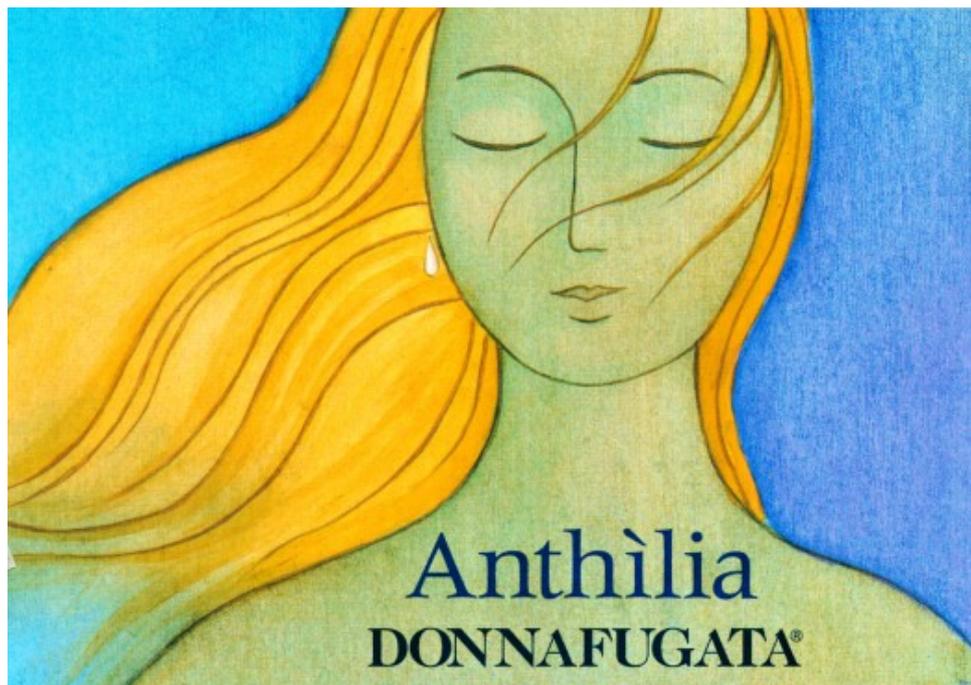


## Anthìlia, vino pregiato ricco di storia | StileFemminile.it



Anthìlia (Donnafugata credits)

Questo vino avvolgente è stato il primo ad essere stato concepito a **Donnafugata**, rinomata cantina siciliana. Esprime una precisa personalità legata a sensazioni fruttate e floreali, rotonde, eleganti. Dall'insieme, emergono la pesca gialla, la susina e sentori di fiori di macchia mediterranea. Al palato regala con generosa sapidità, morbidezza ed eleganza, di gradevolissimo effetto, che lascia sorpresi già dal primo sorso.

Va servito ad una temperatura di **9–11°C**, in calici a tulipano di media ampiezza ed altezza, stappandolo anche al momento, perfetto in questa stagione dell'anno, quando si cerca un'alternativa valida al sapore de rossi più tannici. Perfetto se abbinato a pesce leggermente affumicato, crostacei, alici e primi piatti anche al forno, ma anche pietanze a base di verdure. Ottimo su insalata di tonno, involtini di melanzane e cozze ripiene. Se siete alla ricerca di un piatto da abbinare a questo vino, vi suggeriamo di proporlo accanto a queste due ricette, crostacei in guazzetto e un tortino di cozze gratinate.

Infine una curiosità che riguarda l'etichetta. Rappresenta il volto di una donna, misterioso e sfuggente come la civiltà degli **Elimi**. Anthìlia è il nome dato in epoca romana alla città di Entella in cima alla Rocca, ed è oggi il nome del vino che si identifica nel territorio antico da cui trae origine.