

DONNAFUGATA®

Lumera 2021



Weingut Contessa Entellina: Der Ort, an dem Donnafugata entstanden ist.

Der Lumera 2021 ist ein außergewöhnlicher Roséwein, der durch die gezielte Auslese roter Trauben entstanden ist. Er wird von einem fruchtigen und blumigen Bouquet gekennzeichnet. Ein Wein, der für alle geeignet ist, die fruchtige Roséweine mit Struktur lieben.

PRODUKTIONSGBIET: Südwestsizilien, Gut von Contessa Entellina und angrenzende Gebiete.

BEZEICHNUNG: Sicilia Doc Roséwein

TRAUBEN: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero und Nocera.

BÖDEN & KLIMA: Höhe zwischen 200 und 600 m ü.d.M.; hügelige Orographie; lehmhaltige Böden mit subalkaliner Reaktion (pH-Wert zwischen 7,5 und 7,9), nährstoffreiche Elemente (Kalium, Magnesium, Kalzium, Eisen, Mangan, Zink) und Kalkanteil insgesamt zwischen 20 und 35%. Milde Winter mit geringem Niederschlag. Heiße, trockene und windige Sommer charakterisiert durch starke Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht.

WEINBERG: Spalierziehung mit Kordon-Schnitt; jede Pflanze wird auf 6 bis 10 Knospen gekürzt. Anbaudichte zwischen 4.500 und 6.000 Weinstöcken pro Hektar, Erträge von circa 75 dz/ha; (1,4 gekürzt. Anbaudichte zwischen 3.500 - 4.500 Weinstöcken/Hektar, mit Erträgen von 7,5 – 8,5 t/ha.

JAHRGANG In Contessa Entellina wurde **2021** 615 mm Niederschlag registriert, was etwas unter dem Durchschnitt* des Territoriums von 445 mm liegt. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter. Das Frühjahr war trocken. In dieser Saison fanden die delikaten Phasen des Blüten- und Fruchtansatzes statt. Ende Juni waren die Temperaturen überdurchschnittlich warm, was die vegetative Phase der Pflanzen verlangsamt, aber später durch niedrigere Temperaturen im Juli kompensiert wurde. Eine weitere Hitzewelle in den ersten beiden Augustwochen beschleunigte die Reifung der Trauben. Die

akkurate Durchführung der landwirtschaftlichen Praktiken, von dem Schnitt bis zu den Ausdünnungen und den unterschiedlichen Weinlese-Zeiten, hat ermöglicht, gesunde und reife Trauben hervorzubringen. Im Vergleich zum Durchschnitt der letzten Jahre fiel die Produktion etwas geringer, dennoch höher als in 2020 aus, welches wohlbermerkt das ertragsärmste Jahr seit langer Zeit war. Die Qualität entspricht den Unternehmenszielen, die auf kleine hochwertige Produktionen ausgerichtet ist. *Die Niederschlagsmengen wurden von dem SIAS, agrometeorologischer Informationsservice Siziliens, erfasst; es werden die Niederschläge ab dem 1. Oktober bis zum 30. September des darauffolgenden Jahres in Betracht gezogen; der Durchschnitt wird ab der Weinlese 2003 berechnet.

WEINLESE: Die für die Produktion des Lumera's bestimmten Trauben wurden zwischen der ersten Augustdekade (Pinot Nero), zweiten Augushälfte (Nero D'Avola, Syrah) und in der zweiten Septemberdekade gelesen.

WEINBEREITUNG: Kaltmazeration in der Presse für 24 Stunden bei einer Temperatur zwischen 10°-12°C, gefolgt von der Gärung in Stahlfässern, bei kontrollierter Temperatur. Ausbau im Tank für zwei Monate und weitere zwei Monate in der Flasche, bevor der Wein auf den Markt kommt.

ANALYTISCHE DATEN: Alkoholgehalt 12,12 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,5 g/l., pH-Wert: 3,20.

DEGUSTATIONSMERKMALE (24/01/2022): Der Lumera 2021 präsentiert sich in einem leuchtendem Rosa und bietet ein umfangreiches und duftendes Bouquet mit fruchtigen Noten von Walderdbeeren und Granatapfel, die mit den blumigen Noten von Veilchen kombiniert werden. Im Geschmack ist er frisch und schmackhaft mit einer guten Struktur und einer angenehmen Persistenz der fruchtigen Noten.

LEBENSDAUER: 2-3 Jahre.

ESSEN & WEIN: Perfekt für einen Aperitif und in Kombination mit Meeresfrüchtesalaten, Gemüse- und Käse-Focaccia. Hervorragend zu rohen Krustentieren oder köstlichen Club Sandwiches. Er sollte in Gläsern mit mittelweitem und mittelhohem Kelch serviert werden; er kann direkt vor dem Servieren entkorkt werden. Ausgezeichnet bei 10-12 ° C.

KOLLEKTION FRISCH UND CHARISMATISCH: Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter **FÜR DEN WUNSCH:** jeden Tag einzigartig und angenehm zu gestalten. Sich einen kleinen alltäglichen Luxus zu gönnen. Eine Entdeckung gemeinsam mit Freunden zu teilen.

DIALOG MIT DER KUNST: Lumera ist ein evokativer Name, der genau dem Stil von Donnafugata entspricht. Sie ist die geliebte Frau, ein wunderschönes Wesen, das Freude und Vitalität weckt. Sie ist die auf dem Etikett abgebildete Frau. Und der Wein trägt ihren Namen. Lumera ist die Protagonistin eines sizilianischen Gedichts, das die *amor cortese (Minne)* zelebriert und mit einer Form, dem *Dolce Stil Novo*, experimentiert, die der italienischen Sprache vorausgeht: *“Or come pote sì grande donna intrare / Per gli occhi mei, che sì piccioli son? / e nel mio core come pote stare [...], ma voglio a lei Lumera asomigliare [...]*