

Lumera 2020



Kollektion *Frisch und charismatisch*: Angenehme Weine mit sizilianischem Charakter

Der Lumera 2020 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.

BEZEICHNUNG: Sicilia Doc Roséwein

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

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

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: Spaliererziehung 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 im Herzen Westsiziliens ist der Jahrgang **2020** weniger niederschlagsreich gewesen, mit 437 mm Niederschlag im Vergleich zu den durchschnittlichen 647 mm*. Der Großteil der Niederschläge konzentrierte sich auf den Winter und auf das Frühjahr, während der Sommer ziemlich trocken war. 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 aus und die Lese fand 5-10 Tage früher statt. Die Weißweine des Jahrgangs

2020 zeichnen sich durch gute aromatische Intensität und eine ausgezeichnete Säurestruktur aus. *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 bestimmte Trauben wurden zwischen der ersten Augustdekade (Pinot Nero) und dritten Augustdekade (Nero D'Avola, Syrah und Nocera) 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 12,25 % Vol., Säuregehalt insgesamt: 5,6 g/l., pH-Wert: 3,25.

DEGUSTATIONSMERKMALE (20/01/2021): Der Lumera 2020 präsentiert sich in einem glänzenden 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: Er passt perfekt zu warmen und kalten Vorspeisen der Meeresküche, rohem Fisch (insbesondere Krustentiere) und ersten Gängen auf Gemüsebasis. Wir empfehlen ihn auch zu frittiertem Fisch, frischen Käsen und gebratenem Fisch. In mittelgroßen Gläsern servieren, nicht ausgestellt, relativ hoch, zum Zeitpunkt des Servierens entkorken, ausgezeichnet bei 10-12 ° C (50-53 ° F).

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 [...]*"