

Tenuta
Contessa Entellina

Lumera 2024

Sicilia Doc Rosato

Un rosato fuori dal coro, frutto di una mirata selezione di uve rosse. Lumera 2024 si caratterizza per un bouquet fruttato e delicatamente floreale. Un vino piacevolissimo pensato per chi ama i rosati di buona struttura e persistenza.



ZONA DI PRODUZIONE

Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e in altre zone particolarmente vocate.

UVE

Nero d'Avola, Syrah e Nocera.

TERRENI E CLIMA

Altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alkalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%). Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

VIGNETO

Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 5.700 piante per ettaro e rese di 75-85 quintali per ettaro.

ANNATA

A Contessa Entellina l'annata 2024 è stata poco piovosa, registrando 409 mm di precipitazioni rispetto alla media di 651 mm, e con temperature medie più elevate; tra giugno e agosto, grazie alle riserve idriche disponibili nei laghetti aziendali, sono state effettuate irrigazioni di soccorso in molti dei vigneti della Tenuta, favorendo lo svolgimento del ciclo vegeto-produttivo. Particolare attenzione è stata prestata al monitoraggio agro-meteorologico di supporto alle scelte agronomiche adottate; la quantità prodotta è stata inferiore alla media di questa Tenuta; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali. *I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dal 1° ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

VENDEMMIA

La vendemmia si è svolta tra agosto e i primi giorni di settembre secondo la maturazione delle diverse varietà nei vari appezzamenti.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo in pressa per circa 6 ore a 10° C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Affinamento in vasca per almeno due mesi e poi in bottiglia per circa due mesi prima di essere commercializzato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosa brillante, Lumera 2024 offre un bouquet ampio e fragrante con note di pompelmo rosa e fragoline di bosco, unite a delicati sentori floreali. In bocca è fresco e sapido con una buona struttura e una piacevole persistenza delle note fruttate (27/11/2024).

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 2-3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

Lumera è un nome evocativo, in pieno stile Donnafugata. E' la donna amata, l'essere sublime che suscita gioia e pienezza vitale. E' la donna ritratta in etichetta, è il vino che porta il suo nome. Lumera è la protagonista di una poesia siciliana che celebra l'amor cortese e sperimenta una forma, Il Dolce Stil Novo, che anticipa decisamente la lingua italiana. "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 [...]."

A TAVOLA

Perfetto per l'aperitivo lo consigliamo abbinato ad insalate di mare, focacce di verdure e formaggio. Da provare con crudi di crostacei o sfiziosi Club Sandwich. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza. Apertura al momento, ottimo a 10-12°C.

DATI ANALITICI

Alc 12% vol, acidità totale 5,6 g/l., pH 3,22.

PRIMA ANNATA

2013.