

Lumera 2025

Sicilia Doc Rosato

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



ZONA DI PRODUZIONE

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

UVE

Nero d'Avola, Syrah e Nocera.

TERRENI E CLIMA

Prevalenza di terreni con altitudine da 200 a 400 m s.l.m., orografia collinare e suoli franco-argillosi. 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 e altre forme di allevamento tradizionali adatte a dare uve di qualità.

ANNATA

Grazie alle buone piogge nell'arco dell'intera annata agraria, e all'assenza di temperature alte e prolungate nel corso della stagione estiva, si sono determinate le condizioni migliori per esprimere le caratteristiche dei diversi vitigni nei vari vigneti; la qualità ha pienamente rispettato gli obiettivi aziendali.

VENDEMMIA

La vendemmia si è svolta tra la metà di agosto e metà 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 2025 presenta note fruttate di nettarina e fragoline di bosco, unite a delicati sentori floreali. Buona struttura e persistenza delle note fruttate (23/1/2026).

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

Da abbinare 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, da servire a 10-12° C.

DATI ANALITICI

alc 12,5% vol., acidità totale 5,7 g/L, pH 3,29.

PRIMA ANNATA

2013.



Donnafugata è
certificata Sustain