

Lumera 2016



Collezione freschi e fruttati: vini basati sulle varietà autoctone, moderni e di immediata piacevolezza

Un rosato fuori dal coro, frutto di una mirata selezione di uve rosse. Lumera 2016 si caratterizza per un bouquet fruttato e floreale. Un vino piacevolissimo pensato per chi ama i rosati fruttati e di struttura.

DENOMINAZIONE: Rosato – Sicilia Doc

UVE: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi.

TERRITORI: Altitudine da 200 a 600 m s.l.m, orografia collinare e suoli franco-argillosi a reazione sub-alcaina (pH da 7,5 a 7,9). Calcare totale da 20 a 35%. Ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco).

VIGNETO: Allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta. Densità impianto da 4.500 a 6.000 piante per ettaro e rese di 75 - 85 q.li/ha; (1,4 kg per pianta).

ANNATA 2016: L'annata 2016 si è contraddistinta per un andamento climatico piuttosto equilibrato, caratterizzato da una primavera mite e un'estate senza eccessivi picchi di calore, consentendo al vigneto di portare avanti in modo equilibrato il ciclo vegetativo.

Complessivamente, dall'1 ottobre 2015 al 30 settembre 2016, si sono registrate precipitazioni per 590 mm, dato poco sotto le medie stagionali. La conduzione attenta del vigneto ha permesso di portare in cantina uve sane e ben mature, premessa di vini di qualità e longevi.

VENDEMMIA: Le uve destinate alla produzione del Lumera sono state raccolte dalla prima decade di agosto alla prima decade di settembre nel seguente ordine: Pinot Nero, Syrah e Nero d'Avola.

VINIFICAZIONE: macerazione a freddo in pressa per 12-24 ore a 10°C seguita da una fermentazione in acciaio, a temperatura controllata. Affinamento in vasca per due mesi e altri tre mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

DATI ANALITICI: alcol 12,43 %vol., acidità totale: 5,9 g/l., pH: 3,25.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (09/03/2017): dal colore rosa brillante, Lumera 2016 offre un bouquet ampio e fragrante con note fruttate di fragoline di bosco e melograno, unite a delicati sentori floreali di violetta. In bocca è fresco e sapido con una buona struttura e una piacevole persistenza delle note fruttate.

LONGEVITÀ: 3-4 anni.

CIBO & VINO: perfetto per l'aperitivo lo consigliamo abbinato ad insalate di mare e focacce di verdure e formaggio. Da provare anche con crudi di crostacei. Servirlo in calici di media ampiezza, senza svasatura, di buona altezza, apertura al momento, ottimo a 10–12°C.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata. Un piccolo lusso quotidiano che rende ogni giorno una festa. Una scoperta da condividere con gli amici. Un momento di svago e leggerezza.

DIALOGO CON L'ARTE: 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 [...]."

PRIMA ANNATA: 2013