

Lumera 2018



Collezione *Freschi e Originali*: vini piacevoli dall'animo siciliano.

Un rosato fuori dal coro, frutto di una mirata selezione di uve rosse. Lumera 2018 si caratterizza per un bouquet fruttato e floreale. Un vino piacevolissimo pensato per chi ama i rosati fruttati e di struttura.

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Rosato

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 contropalliera 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.

ANNATA: a Contessa Entellina dopo due annate poco piovose, in quella del **2018** si sono registrati **743 mm di pioggia**, un dato che si colloca sopra la media* (667 mm) di questo territorio. Buona parte delle **precipitazioni** si sono **distribuite in primavera**; solo in alcuni appezzamenti vi sono state delle piogge intense in estate. La gestione integrata delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ispirata ad una viticoltura eco-sostenibile, ha permesso di avere **uve sane e ben mature**. La **vendemmia** è stata così **in linea con gli obiettivi qualitativi aziendali** che sono orientati a produzioni di pregio. *(media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilavata dal SIAS, Servizio

Agrometeorologico Siciliano)

VENDEMMIA: le uve destinate alla produzione del Lumera sono state raccolte tra la prima decade di Agosto (Pinot Nero) e l'ultima decade di agosto (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 11,97 % vol., acidità totale: 5,8 g/l., pH: 3,00.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (9/1/2019): dal colore rosa brillante, Lumera 2018 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. 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.

QUANDO DESIDERI: colorare la tua giornata un modo originale e piacevole. Un piccolo lusso quotidiano. Una scoperta da condividere con gli amici.

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