

Lumera 2017



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 2017 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-alcalina (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; (1,4 kg per pianta).

ANNATA 2017: L'annata 2017 a Donnafugata è stata finora caratterizzata da precipitazioni inferiori alla media. Poiché le precipitazioni si sono concentrate prevalentemente in autunno ed in inverno, nei mesi estivi di giugno e luglio, si sono effettuate irrigazioni di soccorso. Le vigne hanno così potuto completare il ciclo vegeto-produttivo in modo regolare. Per quanto riguarda le temperature, tra luglio e agosto, si sono riscontrati valori superiori alle medie stagionali e ciò ha determinato un anticipo di 1-2 settimane delle epoche di maturazione di tutte le varietà coltivate nell'agro di Contessa Entellina. Nonostante i picchi delle temperature massime, le buone escursioni termiche che si sono registrate tra queste colline, hanno dato uve sane e con una buona maturazione aromatica e fenolica.

VENDEMMIA: Le uve destinate alla produzione del Lumera sono state raccolte dalla seconda decade di agosto 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 12,10 %vol., acidità totale: 5,8 g/l., pH: 3,20.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (11/01/2018): dal colore rosa brillante, Lumera 2017 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