

## Lumera 2021



**Tenuta di Contessa Entellina:** *là dove nasce Donnafugata*

**Un rosato fuori dal coro, frutto di una mirata selezione di uve rosse. Lumera 2021 si caratterizza per un bouquet fruttato e floreale. Un vino piacevolissimo pensato per chi ama i rosati fruttati e di struttura.**

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

**DENOMINAZIONE:** Sicilia Doc Rosato.

**UVE:** Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero e Nocera.

**TERRENI E CLIMA:** altitudine da 200 a 400 m s.l.m; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina (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 6.000 piante per ettaro e rese di 75-85 q.li per ettaro.

**ANNATA:** a Contessa Entellina nell'annata 2021 si sono registrati 615 mm di pioggia, poco meno dei 645 mm di media\* di questo territorio: le precipitazioni si sono concentrate in inverno, in particolare nel mese di febbraio e marzo, mentre la primavera è stata asciutta; in questa stagione le delicate fasi di fioritura e allegagione si sono svolte regolarmente. A fine giugno si è registrato un rallentamento della fase vegetativa delle piante, compensato poi dagli abbassamenti di temperatura di luglio. Un'ondata di caldo nelle prime due settimane di agosto ha accelerato le maturazioni. L'intero ciclo vegeto-produttivo è stato accompagnato da un intenso e accurato

lavoro in vigna e si è così concluso regolarmente. La quantità di uva prodotta è leggermente superiore al 2020 che - va ricordato - era stata sotto la media. La qualità è pienamente in linea con gli obiettivi aziendali, orientati a produzioni pregio. \*I dati pluviometrici sono rilevati dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; si considerano le precipitazioni registrate dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo; la media è calcolata a partire dalla vendemmia 2003.

**VENDEMMIA:** le uve destinate alla produzione del Lumera sono state raccolte tra la prima decade di agosto (Pinot Nero), nella seconda metà di agosto (Nero d'Avola, Syrah) e nella seconda decade di settembre (Nocera).

**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 due mesi in bottiglia prima di essere commercializzato.

**DATI ANALITICI:** alcol 12,12 % vol. - acidità totale: 5,5 g/l. - pH: 3,20.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (24/01/2022):** dal colore rosa brillante, Lumera 2021 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:** da godere nell'arco di 2-3 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.

**COLLEZIONE *Freschi e Originali*:** vini piacevoli dall'animo siciliano. **Quando desideri** colorare la tua giornata in 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.