il suo nome è un inno

e alla femminilità

alla, primavera, siciliana

Data

03-2014

Pagina Foglio

71 1

> Un bicchiere di rosé

Lumera Donnafugata

La prima annata di un ottimo rosato siciliano realizzato con un innovativo e ben dosato blend di quattro vitigni di uve nere di Mauro Cominelli

Le caratteristiche

inTavola

IL VINO Lumera Donnafugata è un rosato Terre Siciliane Igt prodotto dall'omonima cantina siciliana con uve nere: Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero e Tannat. Dopo la pigiatura, le bucce macerano a freddo con il mosto per 24 ore in modo da cedere parte del loro colore. Il prezzo oscilla fra i 7 e gli 8 €. LE PECULIARITÀ Di colore rosa tenue con riflessi brillanti, ha un profumo floreale e fruttato che ricorda il melograno e il ribes.

All'assaggio esprime una fresca acidità e una leggera salinità abbinata a una equilibrata morbidezza. Di 12,5 % vol., va servito fresco fra 10° e 12°. GLI ABBINAMENTI Ideale per antipasti freddi e caldi di mare, crudi di pesce e di crostacei, si sposa perfettamente con primi piatti dove gli ortaggi sono protagonisti. È consigliato anche per accompagnare fritture di pesce, formaggi freschi e delicati arrosti di carni bianche.



stabile e sicuro, evita le cadute accidentali delle bottiglie (www. mipiacemolto.it, a 39 €).

COMODO E CHIC





LUOGO DI PROVENIENZA

 i vigneti sono situati sulle colline argillose del comune di Contessa Entellina (PA), nel cuore della Sicilia occidentale.



UN PIATTO PER VALORIZZARLO

INVOLTINI DI PESCE SPADA

Mescolate 50 g di pangrattato, 50 g di pecorino grattugiato, 1 spicchio d'aglio tritato con 10 olive nere, sale e pepe. Suddividete il mix su 600 g di fettine di spada, arrotolate e fissate con stecchini. Duocete gli involtini con 0,5 dl di olio 2 ninuti per parte. Sfumate con il succo di l arancia, salate e servite con olive nere



Il salone internazione dei vini



A Verona, dal 6 al 9 aprile si terrà la 48° edizione di Vinitaly, la più grande manifestazione vinicola del mondo. 100.000 metri quadrati di stand

ospiteranno più di 4.000 aziende, suddivise per aree regionali. Sarà un'occasione unica per degustare (con moderazione) il meglio della produzione italiana (Per info: www.vinitaly.it).

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.