

## News

## SYRAH, PINOT NERO E TANNAT COL NERO D'AVOLA PER IL LUMERA 2013 DI DONNAFUGATA



Una ricerca della francese Agrex Consulting, dice che negli ultimi 10 anni (2002-2011), la produzione (+12,9%) e il consumo (+22,9%) di vini rosati nel mondo è cresciuta più che proporzionalmente rispetto al settore vino nel suo complesso. Un Focus Group di Accademia Italiana della Vite e del Vino, su un campione di 50 persone, ha rilevato che il 70% dei consumatori di vino rosato è sotto i 40 anni e compra questo prodotto alla ricerca di qualcosa di nuovo anche nell'abbinamenti con il cibo.

Anche da questi dati nasce la decisione di Donnafugata di far debuttare Lumera 2013, un rosato frutto del blend di uve Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero e Tannat che vanta un grande equilibrio: profumatissimo e intenso nelle note floreali e fruttate, piacevolmente fresco e morbido. Lumera porta il nome del suo predecessore a Donnafugata, ma è innovativo nell'uvaggio e nell'etichetta, un volto di donna.

Donnafugata coltiva i suoi vigneti nel cuore della Sicilia occidentale ed in particolare nell'area di Contessa Entellina. Antonio Rallo, titolare e responsabile produzione dell'azienda, racconta: «Abbiamo selezionato le uve nei vigneti più giovani, quelli che non raggiungono i dieci anni di vita e che si trovano nei territori della Tenuta di Contessa Entellina, dove Syrah, Pinot Nero e Tannat hanno trovato il loro habitat ideale insieme al Nero d'Avola. Le interazioni tra suoli, esposizione, altitudine, clima e irraggiamento solare di queste colline concorrono a definire le caratteristiche del Lumera: un vino fresco, morbido e dai profumi intensi e identitari».

L'annata 2013 si è caratterizzata per un andamento climatico equilibrato e regolare: inverno mite, buona piovosità (767,8 mm di precipitazioni registrate dalla centralina di Contessa Entellina) ed una primavera fresca e ventilata.

I mesi estivi non hanno fatto registrare picchi di caldo e a fine agosto alcune precipitazioni hanno determinato un abbassamento delle temperature.

Un andamento che ha determinato la piena maturazione fenolica delle uve e la fresca acidità che caratterizza il Lumera. Le uve sono state raccolte dalla prima decade di agosto alla seconda di settembre nel seguente ordine: Pinot Nero, Syrah, Nero d'Avola e Tannat. Il Lumera è ottenuto da una macerazione a freddo in pressa per 24 ore a 10-12°C.

«Lumera, il rosato di Donnafugata, esprime gioia di vivere e amore per la bellezza - sottolinea, José Rallo di Donnafugata -. Il volto ritratto in etichetta (forse una delle più belle del patrimonio iconografico dell'azienda), ricco di particolari e di dettagli narrativi, è un inno alla primavera siciliana e alla femminilità. Lumera è la donna amata dal poeta che celebra l'amor cortese, l'essere sublime, luminoso, celestiale, protagonista di una delle più belle poesie siciliane del 1200. È un vino piacevole anche per il suo moderato grado alcolico (12,3 % vol) che immaginiamo possa incontrare il favore del consumatore italiano giovane e moderno interessato a provare qualcosa di diverso».

Lumera presenta gradevoli note di melograno e ribes su un fondo di fragolina di bosco. Inoltre le sue caratteristiche di freschezza, sapidità e morbidezza, lo rendono estremamente versatile negli abbinamenti con il cibo: dagli antipasti, caldi e freddi, della cucina marinara ai crudi di pesce e ai succulenti crostacei.

Bene anche con fritturine di pesce e di verdure, formaggi freschi e secondi di pesce arrosto.