



DONNAFUGATA

NOTA STAMPA

Lumera di Donnafugata, poesia del rosato.

L'azienda siciliana saluta il 2014 con un rosato moderno che si contraddistingue anche per la scelta dei vitigni. José Rallo: "Lumera è un nome evocativo che richiama la luce del territorio e la luminosità della donna nella poesia siciliana del '200"

Lumera 2013 è un vino accattivante e moderno, pieno di luce, ricco di Sicilia, dove la freschezza fragrante delle uve rosse di **Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero e Tannat** trova un equilibrio soave: 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: ammaliante e bellissima.

Donnafugata coltiva i suoi vigneti nel cuore della Sicilia occidentale ed in particolare nell'area di Contessa Entellina. Forte dell'esperienza sulle uve rosse, Donnafugata per il suo rosato sceglie un **uvaggio insolito**, dove le varietà internazionali accompagnano l'autoctono Nero d'Avola. **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. Un rosato che **trasmette un'elegante allegria**, a partire dal suo colore rosa tenue di grande luminosità. 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, quale **interpretazione originale del rosato**, si rivolge anche ai mercati esteri dove il consumo di questi vini è più diffuso."

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. Un vino ideale per un aperitivo gustoso, magari in compagnia di amici alla fine di una giornata di lavoro. Il Lumera 2013 - Terre Siciliane IGT sarà disponibile nelle enoteche, ristoranti e winebar da febbraio; il **prezzo medio** in enoteca oscilla tra i 7 e gli 8 Euro sullo scaffale.

NOTE DI MERCATO: 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.

Marsala, 24 gennaio 2014

Ferdinando Calaciura - Ufficio Stampa Italia
calaciura@granviasc.it cell. 338 322 9837

Laura Ellwanger - Responsabile Relazioni Stampa internazionale
pr.international@donnafugata.it cell. 334 6833083/ 0923 724263