

Lumera 2022



Tenuta di Contessa Entellina: *là dove nasce DonnaFugata.*

Un rosato fuori dal coro, frutto di una mirata selezione di uve rosse. Lumera 2022 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 e Nocera.

TERRENI E CLIMA: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (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 quintali per ettaro.

ANNATA: l'annata 2022 ha dato ottimi frutti grazie a condizioni climatiche complessivamente favorevoli. La piovosità registrata è di 1.016 mm contro una media* di 665 mm. Le piogge si sono concentrate in autunno e in primavera (tra la fine di aprile e la prima decade di maggio) dotando i terreni di una buona riserva idrica che in alcuni vigneti è stata integrata da irrigazioni di soccorso. E' da notare il fatto che dei 1.106 mm di pioggia registrati, 150 mm si sono avuti a vendemmia conclusa, nell'ultima settimana di settembre. Le temperature sono state prevalentemente in linea con la media degli ultimi anni; solamente a giugno si è registrato un

picco di caldo che ha rallentato la fase vegetativa che poi – grazie al ritorno delle temperature nelle medie stagionali – ha regolarmente ripreso il proprio corso. Da un punto di vista quantitativo si è registrato un lieve calo produttivo rispetto al 2021; la qualità dell'annata è complessivamente molto positiva. *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 seconda metà di agosto e la prima metà di settembre, prima il Syrah, poi il Nero d'Avola ed infine il 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 12,47 % vol. - acidità totale: 5,5 g/l. - pH: 3,27.

NOTE DI DEGUSTAZIONE (18/1/2023): dal colore rosa brillante, Lumera 2022 offre un bouquet ampio e fragrante con note di fragoline di bosco e melograno, unite a delicati sentori floreali. 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 gioia** e 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.