

Tenuta
Contessa Entellina

Lumera 2023

Sicilia Doc Rosato

Un rosato fuori dal coro, frutto di una mirata selezione di uve rosse. Lumera 2023 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 Entellina e territori limitrofi.

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-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 quintali per ettaro.

ANNATA

Complessivamente si sono registrati 604mm di pioggia rispetto ai 662mm di media*. In particolare, dopo un inverno poco piovoso, le abbondanti piogge del mese di maggio hanno garantito un'ottima dotazione idrica dei suoli che ha permesso al vigneto di fronteggiare le elevate temperature che si sono protratte per una decina di giorni a luglio. Le settimane successive sono state caratterizzate da ideali condizioni climatiche. Quella del 2023 è stata un'annata sfidante: grazie ad una scrupolosa gestione agronomica, il ciclo vegeto produttivo si è concluso regolarmente, dando vita ad uve ben mature. Si è avuta una produzione inferiore rispetto alla media di questa Tenuta, di una qualità perfettamente in linea con gli obiettivi aziendali.

**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 settembre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Dal colore rosa brillante, Lumera 2023 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. (15/1/2024)

LONGEVITÀ

Da godere nell'arco di 2-3 anni.

ETICHETTE D'AUTORE

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 [...].».

A TAVOLA

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.

DATI ANALITICI

Alcol 12,43 % vol., acidità totale 5,7 g/l., pH 3,28.

PRIMA ANNATA

2013.