



DONNAFUGATA®

 Italia, Sicilia

Lumera rosè DOC

Denominazione di Origine Controllata



Lumera è un nome evocativo, in pienostile Donnafugata. È la donna amata, l'essere sublime che suscita gioia e pienezza vitale. È 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

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.

UVE: Nero d'Avola, Syrah e Nocera.

VIGNETO: Allevamento a controspalliera 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.

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 e infine il Nocera.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: 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

A TAVOLA

Perfetto per l'aperitivo lo consigliamo abbinato a 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 12,47% vol, acidità totale 5,5 g/l,

