



ACQUISTATO IL

"Lumera" Sicilia DOC Rosato 2024

2024

Un rosato fuori dal coro



Lumera è un rosato fuori dal coro, frutto di una mirata selezione di uve rosse. Sicilia Doc Rosato, infatti, questo vino nasce da un complesso blend di uve autoctone e internazionali. Nero d'Avola, in particolare, con Syrah, Nocera e un po' di Pinot Nero. Uve giunte a perfetta maturazione sotto al sole caldo della Sicilia Sud Occidentale, nella storica tenuta di Contessa Entellina e nei territori limitrofi. Colore rosa brillante, questo vino rivela fin dal primo istante un bouquet ampio e fragrante, con note fruttate di fragoline di bosco e melograno, unite a delicati sentori floreali di violetta. In bocca è fresco e sapido con una buona struttura e una piacevole persistenza. Perfetto come aperitivo, sa accompagnare con piena soddisfazione anche insalate di mare. Per una cena romantica, va senza dubbio provato con raffinati crudi di pesce e crostacei.

Ci sono aziende di cui ogni buon appassionato pensa di sapere tutto. Semplicemente perché rappresentano il mondo del vino italiano da sempre. Tra queste, è fuor di dubbio, un posto particolare è occupato da Donnafugata. Azienda vinicola che per molti è sinonimo di Sicilia e di vino di qualità. Storico marchio di proprietà della famiglia Rallo, Donnafugata produce vini in diverse aree della Sicilia. Da Est a Ovest, da Trapani all'Etna, non c'è zona vocata per la produzione di vino in Sicilia dove Donnafugata non possieda un vigneto. Quello che in pochi sanno, però, è che il nome Donnafugata è dovuto alla figura di Gabriella Rallo, moglie del fondatore e madre dei due intraprendenti attuali responsabili dell'azienda. Gabriella Anca Rallo, donna coraggiosa e propensa all'innovazione, è stata pioniera della viticoltura di qualità in Sicilia. E' lei la vera "donnafugata" (donna in fuga) che abbandona il suo lavoro di insegnante per occuparsi a tempo pieno dei vigneti di Contessa Entellina. Una delle prime donne in Sicilia a produrre vino, in un settore tipicamente dominato da uomini. Una vera pioniera della viticoltura di qualità al femminile. Non ci resta, dunque, che dire grazie a Gabriella. Per essere stata così coraggiosa e di aver ispirato tutto questo. Salute!

La Vigna

Terreno 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%

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Allevamento a contropalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per ogni pianta

Densità imp. 5250

Il Vino

Tipologia Vino rosato fermo

Provenienza Sicilia

Uve Nero d'Avola, Syrah, Nocera, Pinot Nero

Gradazione 12.50% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di pesce

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.

Sensazioni Dal colore rosa brillante, Lumera 2020 offre un bouquet ampio e fragrante con note fruttate di fragoline di bosco e melograno, unite a delicati sentori floreali di violetta. In bocca è fresco e sapido con una buona struttura e una piacevole persistenza delle note fruttate.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.