

HOME INFO CHI SIAMO Y-TEAM SERVIZI NEWSLETTER




NEWS

EAT

CULT

Life style

Politica

Rubriche

Inchieste

## Vini, Lumera di **Donnafugata**: poesia del rosato

Search here..



segui @yesnews



 smart phone ricondizionati  
**iPhone me**
**Ricondizionato  
e funzionalmente  
impeccabile.**


 lequattrofinaita  
**AZIENDA AGRICOLA FIORE**

ShinyStat™ Pagine tot 110481



Multiscala

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"

VINI – Lumera di **Donnafugata** porta il nome del suo predecessore, ma è innovativo nell'uvaggio e nell'etichetta, un volto di donna: ammaliante e bellissima.

"Lumera 2013 - spiega l'azienda siciliana - 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".

**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 – si legge nella scheda tecnica – 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”. » *red*

13 febbraio 2014



TAGS » Antonio Rallo, Contessa Entellina, [donnafugata](#), José Rallo, Nero d'Avola, Pinot Nero, Sicilia, Syrah, Tannat, vini  
 POSTED IN » EAT, Vino

Related »



Mezzogiorno e Mediterraneo. Esistono ancora i diritti? Se ne discute a Catania



L'Otello secondo Luigi Lo Cascio in scena a Catania

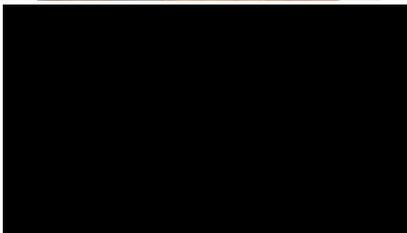


Tre consigli per un San Valentino gourmet

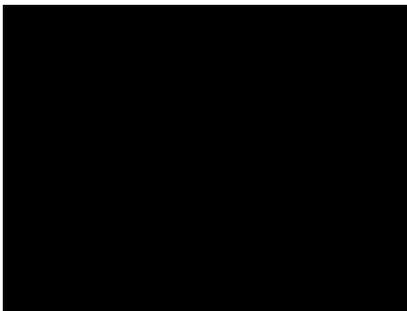


Come è nato uovodiseppia? Pino Cuttaia lo spiega con un'animazione

Comments are closed.



Italpress 17 feb 18:13 -  
 GRATIS sul tuo sito



**Y** Yesnews Sicilia  
 Mi piace  
 Yesnews Sicilia piace a 5.059 persone.