



Giornale VinoCibo.com



Testata di critica enogastronomica – Direttore Luigi Salvo

[Home](#) [Redazione](#) [Servizi Video](#) [Le Cantine](#) [I Ristoranti](#) [In English](#) [Contatti](#)

Il nuovo rosè di **Donnafugata**, il Lumera 2013

MARZO 1, 2014

tags: lumera 2013, lumera **donnafugata**, nuovo rosè **donnafugata**, vino rosato siciliano



di Luigi Salvo

Il vino rosè è sempre più di tendenza, lo conferma anche la ricerca della francese Agrex Consulting, negli ultimi 10 anni la produzione (+12,9%) e il consumo (+22,9%) di vini rosati nel mondo è cresciuta più che proporzionalmente rispetto al settore vino nel suo complesso, il 70% dei consumatori di vino rosato è sotto i 40 anni.

Donnafugata ha presentato il suo nuovo rosato si chiama **Lumera** ed è annata 2013, è prodotto con un uvaggio insolito, le varietà internazionali **Syrah, Pinot Nero e Tannat** si uniscono all'autoctono **Nero d'Avola**.

Antonio Rallo 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 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 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-



[Clicca per scaricare la versione stampabile](#)

CATEGORIE

CERCA ARTICOLO

Seleziona una categoria

INSERISCI LA TUA EMAIL

Segui il giornale

PIU' LETTI

- > Guida Michelin 2014, ecco tutti i ristoranti stellati
- > Tutti i ristoranti stellati della Guida Michelin 2013
- > Alla scoperta della Gran Selezione del Chianti Classico, assaggi e punteggi
- > Il Sauvignon Blanc: ecco perché piace così tanto



12°C, presenta un moderato tenore alcolico di soli 12,3 % vol

Molto bella l'etichetta di questa bottiglia che ritrae un volto di donna, il **Lumera** lo abbiamo assaggiato e ci è piaciuto.

Il colore è un accattivante rosato luminoso, l'olfatto di piacevolezza evoca rose, ciliegie, ribes e fragoline, ha sorso fresco ed avvolgente con buona vena minerale, caratteristica molto importante la sua grande abbinabilità ad una vasta gamma di preparazioni, dagli antipasti, ai primi ed ai secondi di pesce anche elaborati, alle carni bianche, ai formaggi a pasta molle e a media stagionatura.

Il **Lumera 2013 è IGP Terre Siciliane** il prezzo medio in enoteca allo scaffale oscilla tra i 7 e gli 8 Euro

Share this:



from → degustazioni vino

← Dalle Anteprime Toscane 2014, focus sulla Docg Carmignano

3 commenti leave one →



anna lantini PERMALINK
 marzo 1, 2014 4:49 pm

Interessante!!! lo trovo già in enoteca?

RISPONDI



Luigi Salvo PERMALINK
 marzo 1, 2014 5:42 pm *

Dipende dove si trova!! credo sia in distribuzione in questi giorni

RISPONDI



francesco di stefano PERMALINK
 marzo 1, 2014 6:50 pm

I rosati del nuovo corso sono vini oltre che beverini anche di buona qualità, lo è sicuramente anche questo come hai sottolineato.

RISPONDI

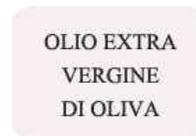
Rispondi



E-mail (obbligatorio)

(L'indirizzo non verrà pubblicato)

Nome (obbligatorio)



- > L'Es di Gianfranco Fino mette d'accordo tutte le guide del vino 2014
- > Anteprima Vernaccia di San Gimignano 2014: i migliori assaggi
- > Il nuovo rosè di [Donnafugata](#), il Lumera 2013
- > Gualtiero Marchesi continua a sorprendere, chiude il suo ristorante ad Erbusco e apre un resort in un castello
- > Club Piano a Palermo, raffinato jazz bar dove vino e cibo si sposano al meglio
- > Top 50 vini di Sicilia del 2013 parte 1: Spumanti e Bianchi



GiornaleVi
 Mi piace
 GiornaleVinoCibo.com piace a 1.929 persone.

