



LUMERA ROSATO

DENOMINAZIONE: Sicilia Doc Rosato

UVE: Nero d'Avola, Syrah, Pinot Nero e Nocera.

ZONA DI PRODUZIONE: Sicilia Sud Occidentale, Tenuta di Contessa Entellina e territori limitrofi

TERRENI: altitudine da 200 a 400 m s.l.m.; orografia collinare; suoli francoargillosi a reazione sub-alkalina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco). Inverni miti, estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte

VIGNETO: : allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 10 gemme per pianta. Densità di 4.500 - 6.000 piante per ettaro, con rese di 80- 90 q.li per ettaro.

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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: : dal colore rosa brillante, Lumera 2021 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.

CIBO E VINO: 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

