

Donnafugata Lumera Rosé

Catégorie de produit	Vins Rosés
Cépage	Syrah, Nero d'Avola, Pinot Nero, Tannat
Appellation	Sicilia (DOC)
Producteur	Donnafugata
Pays	Italie
Région	Sicile
Format	750 ml
Degré d'alcool	12,5 %
Température de service	10-12 °C
Disponible	Nouveau-Brunswick, Nouvelle-Écosse

 CAMPAGNE FINANCÉE CONFORMÉMENT AU REG.EU 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. 1308/2013

Terroir

Produit dans le Sud-Ouest de la Sicile.

Vinification et vieillissement

Les raisins destinés à la production de Lumera sont récoltés entre les dix premiers jours d'août et les dix premiers jours de septembre dans l'ordre suivant: Pinot Nero, Syrah, Nero d'Avola et Tannat. Macération à froid sous presse pendant 12-24 heures à 10 °C suivie d'une fermentation en acier inoxydable à une température contrôlée. Vieillessement en cuve pendant deux mois et trois autres mois en bouteille.

Caractéristiques

De couleur rose brillant, Lumera offre un bouquet ample et parfumé aux notes fruitées de fraise des bois et de grenade combinées à des parfums fleuris de violette. La bouche est fraîche avec une bonne structure et une persistance agréable de notes fruitées.

Accords mets et vins

À combiner avec des entrées de fruits de mer chauds et froids, des fruits de mer crus (en particulier des crustacés), des plats de base à base de légumes et du fromages frais.

Codes produits

Nouveau-Brunswick : 8000852003138, Nouvelle-Écosse : 1021944

