

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Donnafugata

NOME DEL VINO
Donnafugata Lumera

DENOMINAZIONE
Sicilia Rosato

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2020

REGIONE DI PROVENIENZA
Sicilia

TIPOLOGIA
Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Contessa Entellina (PA) Sicilia

VINIFICAZIONE
Dopo la pigiatura soffice delle uve, si esegue una macerazione a freddo in pressa per 24 ore a 10°-12°C. Il mosto fermenta a temperatura controllata.

AFFINAMENTO
Affina in vasca per due mesi e altri due mesi in bottiglia

VITIGNO/I
Syrah - Nero d'Avola - Pinot Nero - Nocera

ALLEVAMENTO
Controspalliera

ESPOSIZIONE
Sud-Occidentale

ALTITUDINE
da 200 a 400 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
suoli franco-argillosi a reazione sub-alcalina

EPOCA DI VENDEMMIA
prima decade di agosto (Pinot Nero) e terza decade di agosto (Nero d'Avola, Syrah e Nocera)

ETTARI VITATI
9

RESA PER ETTARO
75-85 q.li per ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Antonio Rallo, Antonino Santoro e Pietro Russo con la collaborazione di Stefano Valla

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
59.000

QUANTITÁ PER CARTONE
6

CODICE SAP
B052