

Lumà Nero d'Avola Bio

Wijnhuis	Fantini Group Vini
Merk	Luma
Land	Italië
Regio	Sicilia
Subregio	Terre Siciliane
Wijntype	Wijn
Kleur	Rood
Alcohol %	13
Serveertemperatuur	15-17 graden
Afsluiting	Kurk
Keurmerken	Biologisch, Vegan
Druivenras	Nero d'Avola
Korte Omschrijving	Warm en rijp, zuidelijke kruiden, chocola, zoete kersen, koffie, leer, stevig en zwoel, volle en rijpe smaak, rond en soepel, zoet fruit, met een zachte finale, een vleugje zoet door het licht indrogen van de druiven.
Vinificatie	Voor deze wijn worden de druiven licht gedroogd, zodat ze 15-20% indrogen, waardoor het suikergehalte stijgt, en de wijn meer rijkdom, volume en kracht krijgt. De druiven zijn perfect rijp en ondergaan een lange gisting op de schillen, om de wijn kracht en kleur te geven. Vervolgens rijpt de wijn 12 maanden op barriques om hem mooi af te ronden.
Omschrijving	Wijn gemaakt op basis van de lokale Siciliaanse druif nero d'avola, de bekendste blauwe druif van het eiland. Het is een druif die goed overweg kan met het mediterrane klimaat en die mooie karaktervolle rode wijnen oplevert. Hij wordt gemaakt met biologisch geteelde druiven. Deze worden licht gedroogd, om de wijn meer kracht en karakter te geven.
Over De Producent	Cantine Cellaro is een bijzondere coöperatie in het westelijke deel van Sicilië. De wijngaarden liggen op een hoogte van 300 tot 600 meter in de omgeving van het Lago Arancio. Dat is in de buurt van de plek die ooit bekend werd door de beroemde Marsala. Maar tegenwoordig worden hier fraaie droge wijnen gemaakt, deels van dezelfde druiven als Marsala. Cantine Cellaro heeft van het gebruik van lokale druiven zijn specialiteit gemaakt. De coöperatie heeft maar liefst zo'n 1000 leden, die in totaal zo'n 1700 hectare wijngaarden bewerken. Bij wit is grillo de belangrijkste lokale druif, bij rood zijn dat nero d'avola en nerello mascalese. De coöperatie heeft zijn positie weten te versterken door een strategische overeenkomst met Farnese Vini, het dynamische bedrijf uit de Abruzzes. Dat heeft geleid tot een herziening van het assortiment, met een andere, mooiere uitmontering van de wijnen. Daarnaast werden de wijngaarden in kaart gebracht, om te kijken welke wijngaarden het meest geschikt zijn voor welke druiven. Dat is de sleutel tot het unieke karakter en het succes van de wijnen onder het label Lumà.
Wijn En Spijs	Heerlijk drinken bij mooie charcuterie, pasta met vleesragout, lamsvlees van de grill, mooie belegen kazen.

