

LUMIE

METODO ANCESTRALE

www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13

91025 Marsala (TP)

Sicilia - Italia

info@bagliodiar.com



Vitigno Catarratto 100%

Tipologia Metodo Ancestrale

Alcol 11,5%

Denominazione IGP Terre Siciliane

Zona di produzione Sicilia sud-occidentale; vigneti a Salemi

Terroir Altitudine 350 m s.l.m.; Suolo a medio impasto; Clima caratterizzato da inverni miti e estati calde, rinfrescate da una favorevole escursione termica tra giorno e notte dovuta all'altitudine.

Vigneto Allevamento a contropalliera e potatura a guyot; Resa per ettaro Catarratto: 80 q/h

Vendemmia Il Catarratto viene raccolto nelle notti dei primi giorni di agosto.

Processo di produzione Dopo una pressatura molto soffice delle uve, la fermentazione avviene ad una temperatura controllata di 13 gradi e viene arrestata attraverso il raffreddamento. Il vino successivamente viene imbottigliato e riprende naturalmente la fermentazione fino al termine.

Affinamento in bottiglia Almeno 5 mesi

Note organolettiche Di colore giallo paglierino con riflessi argentati, Lumie al naso offre profumate note di banana e mela verde con fragranti odori di fiori di sambuco. In bocca prevalgono inizialmente sentori agrumati come il pompelmo e lime. Successivamente il palato è avvolto da sentori di mandorla e miele che vengono seguiti da delicate note di eucalipto e da una vivace acidità.

Abbinamenti Può essere degustato molto bene da solo come aperitivo, insieme a fried finger food o con cheesecake agli agrumi. Da provare con ostriche alla brace o con carne di maiale arrosto aromatizzata al miele.

Come servirlo Esprime il meglio di sé in calici a tulipano di media ampiezza servito ad una temperatura di 4 °C.

Lo sapevi che Lumìa in dialetto siciliano indica la pianta del limone e a questa bollicina è stato attribuito proprio il nome Lumie in relazione alla freschezza, all'acidità e al colore che lo accomuna con il famoso agrume di Sicilia.

**BAGLIO
DIAR**

LUMIE

METODO ANCESTRALE

www.bagliodiar.com

Via Lipari, 13

91025 Marsala (TP)

Sicilia - Italia

info@bagliodiar.com



Grape variety Catarratto 100%

Type Ancestrale Methode

Alcohol content 11,5 %

Appellation IGP Terre Siciliane

Area of production South-west Sicily; vineyards in Salemi

Terroir Altitude 350 mt a.s.l ; Loam soil; The climate is mediterranean with mild winters and hot summers within a favourable difference between day and night due to the altitude.

Vineyards Guyot training system; Yield per hectare: Catarratto 80 q/h

Harvest It takes place the first week of August at night time.

Winemaking After a soft press, the grapes undertake the fermentation at 13°C of temperature and it is stopped by cooling effect. Then the wine is bottled and the fermentation, naturally, takes over again until the end.

Aging At least 5 months in the bottle.

Sensory analysis Pale yellow colour with a silver tinge, Lumie on the nose gives perfume of banana and green apple within aromas of elderflower. On the palate, at first, there are flavours of citrus fruits like grapefruit and lime. Then, in the mouth, Lumie releases aromas of almonds and honey which are followed by fresh notes of eucalyptus and a vibrant acidity.

Food matching It goes well by itself as an aperitif, along with fried finger food or with citrus cheesecake. It is a must try with chargrilled oysters or with honey roasted pork.

Best to enjoy In a tulipe shape glass at 4 °C temperature.

Do you know that Lumia is a plant of lemon family, typically grown in Sicily. The name Lumie has been given due to the freshness, acidity and colour that relate this sparkling wine with the famous citrus fruit from Sicily.

**BAGLIO
DIAR**