



Lumare IGT Calabria Rosato 2025

Tenuta Iuzzolini

Type	Vin rosé
Origine	Italie, Calabria
Producteur	Tenuta Iuzzolini Cirò
Classification	IGT
Expansion	mois en barriques françaises
Contenu	75 cl
Millésime	2025
Phase de dégustation	jusqu'à 4 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	13 %
Cépages	Cabernet Sauvignon, Gaglioppo
Numéro d'article	18207725

Commentaires

En dialecte calabrais, le mot « Lumare » signifie la mer. Ce fantastique Rosato est produit à partir des meilleurs raisins Gaglioppo. Comparé à son petit frère, le Cirò Rosato, il a un effet plus fort et plus durable.

Recommandation culinaire

Un compagnon polyvalent qui s'accorde sans effort avec divers hors-d'œuvre. Il s'harmonise particulièrement bien avec les plats de poisson de toutes sortes et les viandes blanches comme la volaille ou le veau. Sa structure vivace en fait également un vin d'apéritif idéal.

Notes de dégustation

Le nez enchante avec un bouquet délicat et floral, accompagné de notes épicées élégantes. Cette combinaison harmonieuse confère au vin une profondeur et une complexité particulières. En bouche, le Lumare se présente délicat et harmonieux,

mais vivace et expressif. La texture bien structurée lui donne présence et longueur, tandis que son origine maritime apporte une minéralité rafraîchissante. Un rosato de caractère qui unit la force du soleil calabrais à la fraîcheur de la mer. L'alliance du cépage autochtone Gaglioppo et du Cabernet Sauvignon international crée une expérience gustative harmonieuse et expressive.