



## Lumare IGT Calabria Rosato 2025

Tenuta Iuzzolini

<b>Tipo</b>	Vino rosato
<b>Origine</b>	Italia, Calabria
<b>Produttore</b>	Tenuta Iuzzolini Cirò
<b>Classificazione</b>	IGT
<b>Maturazione</b>	mesi in barrique francesi
<b>Contenuto</b>	75 cl
<b>Annata</b>	2025
<b>Conservazione</b>	fino a 4 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	8 - 10°C
<b>Contenuto alcolico</b>	13 %
<b>Vitigni</b>	Cabernet Sauvignon, Gaglioppo
<b>Articolo n.</b>	18207725

### Annotazioni

Nel dialetto calabrese la parola "Lumare" significa mare. Dalle migliori uve Gaglioppo viene prodotto questo fantastico Rosato. Rispetto al fratello minore, il Cirò Rosato, ha un effetto più forte e duraturo.

### Abbinamenti

Un compagno versatile che si abbina senza sforzo a vari antipasti. Si armonizza particolarmente bene con piatti di pesce di ogni tipo e carni bianche come pollame o vitello. La sua struttura vivace lo rende anche un vino da aperitivo ideale.

### Note di degustazione

Il naso incanta con un bouquet delicato e floreale, accompagnato da eleganti note speziate. Questa combinazione armoniosa conferisce al vino una particolare profondità e complessità. Al palato il Lumare si presenta delicato e armonioso, ma vivace ed espressivo. La tessitura ben strutturata gli dona presenza e lunghezza, mentre la sua origine marittima fornisce una mineralità rinfrescante. Un rosato di carattere che unisce la forza del sole calabrese alla freschezza del mare. L'unione del

vitigno autoctono Gaglioppo e del Cabernet Sauvignon internazionale crea un'esperienza gustativa armoniosa ed espressiva.