



La Lus

Piemonte DOC

2020

VARIETA'

Albarossa

DESCRIZIONE

Dall'unione della Barbera e Nebbiolo nasce l'Albarossa, un nuovo e accattivante incrocio che reinterpreta in maniera unica il terroir piemontese..

Il decorso stagionale del 2020 è stato caratterizzato da un anticipo di tutte le fasi fenologiche; l'inverno mite, ha determinato un germogliamento anticipato e successivamente, le alte temperature primaverili, hanno accelerato anche il processo di fioritura, avvenuto prima rispetto alla media. Grazie poi, alle elevate escursioni termiche di Agosto e Settembre, le uve hanno presentato una qualità ottima, facendo della 2020 una vendemmia eccellente.

Rosso rubino con sfumature violacee, intense e profonde. La Lus con i suoi profumi freschi e fruttati accompagnati da note di piccoli frutti rossi, ciliegia e confettura di prugna, combinate a dolci note di vaniglia e liquirizia, rappresenta a pieno i caratteri tipici del Piemonte in una chiave moderna e d'impatto. In bocca mostra una grande struttura, vellutata e armonica.

Ideale in abbinamento ad antipasti saporiti, ma apprezzabile anche con primi piatti arricchiti da sughi elaborati..

NOTE TECNICHE



Suolo: terreno argilloso-calcareo



Sistema di allevamento: Guyot
Densità d'impianto: 4500 cp/ha.
Resa per ettaro: 80 q/ha.



Fermentazione : a temperatura controllata (24-30°) in tini in acciaio.
Affinamento: in barrique di rovere francese per 12 mesi



Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16 -18°C



Prima annata prodotta: 2006

FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l., 1,5 l