



La Lus

Piemonte DOC

2016

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..

La 2016 è stata nel complesso un'annata equilibrata. L'inverno particolarmente mite ha portato ad un germogliamento precoce, ben bilanciato da un successivo rallentamento dell'attività vegetativa dovuto ad una primavera più fresca del solito. Tali condizioni, insieme alla scarsa presenza di piogge nella prima metà di settembre, hanno fatto sì che la qualità delle uve risultasse eccezionale,

Rosso rubino vivo, La Lus con i suoi profumi fruttati accompagnati da sentori di vaniglia e liquirizia e una struttura morbida e vellutata, rappresenta a pieno i caratteri tipici del Piemonte in una chiave moderna e d'impatto.

Ideale in abbinamento ad antipasti saporiti come prosciutti stagionati e crostini di patè di fegatini, ma apprezzabile anche con primi piatti arricchiti da sughi saporiti come per esempio il ragù o con secondi come il coniglio in umido.

NOTE TECNICHE



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