



La Lus

Piemonte DOC

2017

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..

L'annata 2017 è stata caratterizzata da un inverno mite, con scarse precipitazioni ed una primavera piuttosto calda che hanno favorito un germogliamento anticipato. Ai danni da gelo avvenuti alla fine di Aprile, è seguita un'estate particolarmente seccata e con temperature elevate che ha anticipato la maturazione delle uve e la vendemmia. Il risultato è stato comunque di una qualità molto buona..

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



Suolo: terreno argilloso-calcareo



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



Fermentazione : a temperatura controllata (16°) 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