



## 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