



La Lus

Piemonte DOC

2018

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 di questa annata 2018 è caratterizzato da un'alta frequenza di piogge, che ha creato criticità nei lavori in vigna. Nonostante tali condizioni, posticipando l'epoca di vendemmia, la qualità delle uve è risultata buona con punte di ottimo.

Rosso rubino con sfumature violacee. La Lus con i suoi profumi freschi e fruttati accompagnati da note di piccoli frutti rossi, 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, 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