



La Lus

Piemonte DOC

2019

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 2019 è stato caratterizzato da un inverno mite che ha anticipato il risveglio vegetativo. Dopo una primavera con temperature più basse della media, le ottime condizioni climatiche estive hanno portato ad una buona qualità delle uve.

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