

La Lus

Piemonte DOC

2021

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'inverno è stato caratterizzato da temperature miti e precipitazioni nella media che hanno indotto il risveglio vegetativo verso metà aprile. La fioritura è iniziata nella prima settimana di giugno, il ritardo di circa una settimana rispetto all'anno scorso è dovuto alle basse temperature registrate nei mesi di aprile e maggio. L'innalzamento delle temperature e la scarsità di precipitazioni dei mesi di giugno e luglio, hanno causato un lieve stress idrico ma solamente in alcuni vigneti. La vendemmia ha preso il via nell'ultima settimana di agosto ed in generale si è rilevato un ritardo della maturazione di circa 6/7 giorni rispetto allo scorso anno. Il clima soleggiato di settembre e inizio ottobre, accompagnato dalle elevate escursioni termiche (anche di 13/15°C), ha portato le uve ad una perfetta maturazione sia sotto il profilo aromatico che polifenolico. La vendemmia 2021 si è presentata quindi eccellente.

Rosso rubino con sfumature violacee, intense e profonde. La Lus con i suoi profumi freschi e fruttati accompagnati da note di piccoli frutti rossi, evolve con note di vaniglia, tabacco e liquirizia.

In bocca risulta di grande struttura, vellutato, pieno e armonico, con tannini morbidi e setosi; retrogusto persistente con note fruttate di ciliegia. Godibile da subito ma che sopporta anche un buon invecchiamento.

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



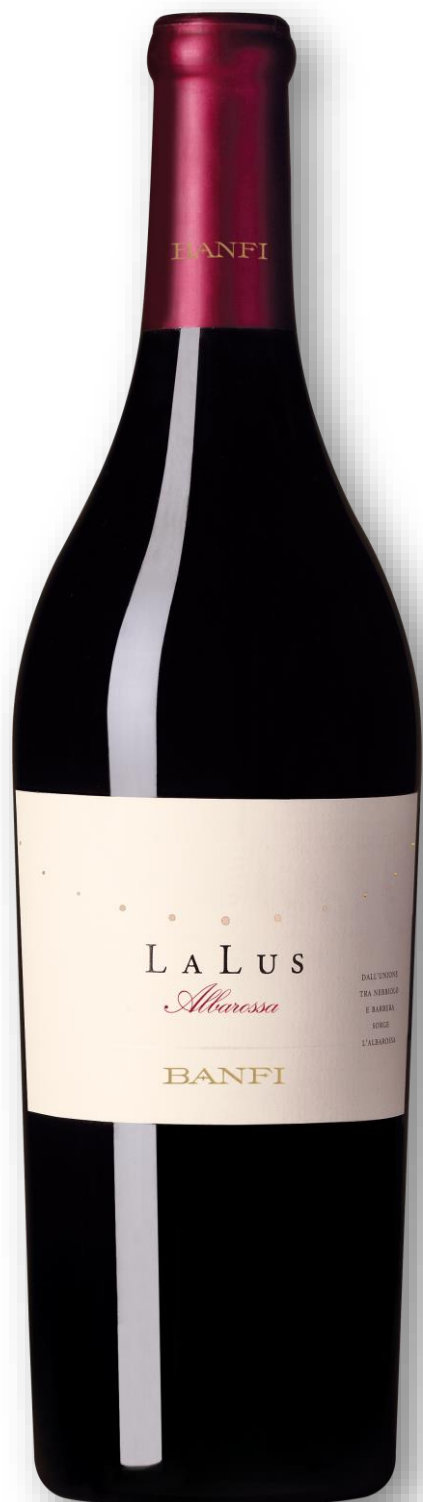
Alcol: 14%



Temperatura di servizio suggerita: 16 -18°C



Prima annata prodotta: 2006



FORMATI DISPONIBILI:
0,75 l., 1,5 l