

# La Lus

Piemonte DOC

**2022**

VARIETÀ

Albarossa

## DESCRIZIONE

Dall'unione della Barbera e del Nebbiolo nasce l'Albarossa, un nuovo e accattivante incrocio che reinterpreta in maniera unica il terroir piemontese.

Dopo un inverno molto secco, la vite è germogliata a inizio aprile, con circa una settimana di ritardo dal 2021 e circa due sul 2020.

L'accrescimento dei germogli è decorso molto lentamente a causa della mancanza di umidità nel terreno. Aprile e maggio sono decorsi con temperature nella norma per il periodo, ma con scarsissima piovosità. La fioritura è avvenuta in modo regolare con ottime condizioni meteo, terminando negli ultimi giorni di maggio, con una buona fertilità e allegagione. L'assenza di pioggia è continuata in giugno e luglio e questo, se da un lato ha tenuto a freno le infezioni da crittogame, dall'altro ha creato preoccupazione per l'andamento della maturazione,

Con la fine di luglio e l'inizio di agosto ci sono stati alcuni temporali seguiti da due giorni di piogge moderate che, unite all'abbassamento delle temperature soprattutto di notte, hanno tonificato la vegetazione. La vendemmia 2022 si è presentata quindi di qualità molto buona con punte di eccellenza.

Rosso con sfumature violacee, molto intenso e profondo. 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:* 13,5%



*Temperatura di servizio suggerita:* 16 -18°C



*Prima annata prodotta:* 2006

FORMATI DISPONIBILI:  
0,75 L, 1,5 L