



**Producteur :** Lalù

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 55.25 \$

---

**Appellation :** Langhe Rosso

**Type de produit :** Vins

**Pays :** Italie

**Région viticole :** Piémont

**Nom du propriétaire :** Lara & Luisa

**Géologie du sol :** sable-marneux fossilés + conglomérats

**Encépagement :** Nebbiolo (100%)

---

**Vinification :** 50% vendanges entières, en cuves ciment

**Élevage :** en foudres autrichiens

---

---

### Le domaine :

Les raisins (vendangé manuellement) de cette cuvée proviennent du vignoble de Monforte dont la composante géologique sont des sable-marneux fossilés, une formation marine datant de quelques 10 millions d'années. Les jeunes vignes de nebbiolo de la Mora constituent également une partie de l'assemblage, ces dernières étant trop jeunes pour produire une qualité « Barolo ». Les raisins sont vinifiés à 50% en grappes entières, en cuves béton et séparément selon leurs origines. L'élevage se fait dans des foudres d'origine autrichienne pour 8 mois.

### Revue de presse :

Michaela Morris, Decanter, Sep 2023

Lara Rocchetti and Luisa Sala's 2021 Langhe Nebbiolo emphasises a radiance and florality that renders this oh-so drinkable – yet it's far from simple. Intense aromas of rose make way for raspberries with a mineral drive penetrating the exuberant, pure-fruited palate. Nebbiolo's tactile tannins build to a lightly assertive grip, and balanced acidity leaves the mouth refreshed. For the record, this ages in a combination of cement and 25hl Austrian oak tini (vats). Luisa Sala describes Langhe Nebbiolo as Lalù's most representative wine as they aren't constrained by specific ageing regulations. (millésime 2021)