

Barbaresco Rocche Massalupo DOCG (BIO), Lano Gianluigi



Denna Barbaresco är självklart Lanos flaggskeppsvin och druvorna odlas i cru-vingården Rocche Massalupo där vinrankornas ålder är mellan 30-50 år. Jordmånen består av kalksten med en stor del lera som bidrar till de komplexa och uttrycksfulla tonerna för nebbiolo-druvan. Lano använder sig endast av betongtankar samt gamla stora ekfat för sin Barbaresco.

Årgång	2017
Druvsort	100% Nebbiolo
Alkoholhalt	14,5%
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	Vingården "Rocche Massalupo" nedanför byn Treiso
Producent	Lano Gianluigi
Altitud	250 meter över havet
Jordmån	Kalksten med stora delar lera
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Fermentation sker endast med naturlig jäst och macerationen pågår mellan 10-12 dagar
Utveckling och lagring	Vinet lagras 24 månader i stora använda ekfat (25 HL)

Kommentar

Färg: Ljusröd

Doft: Frisk doft av körsbär, torkade enbär och lakritsrot

Smak: Frisk smak av körsbär, torkade enbär, lakrits. Vinet har en elegant tanninstruktur med vital syra och lång eftersmak.

Passar till: Servera gärna detta vin till en klassisk osso buco eller till en tajarin med osedvanligt mycket tryffel.

Lano Gianluigi

Lano Gianluigis egendom ligger bland kullarna i San Rocco Seno d'Elvio, gränsandes byn Treiso, i en av de klassiska vinproducerande kommunerna i Barbaresco. Sedan 1993 har Gianluigi med frun Daniella producerat viner under eget namn. Egendomen är endast 5 hektar stor, och utöver Nebbiolo odlas även druvsorter som Freisa, Barbera och Dolcetto. Gårdens vinmakarfilosofi är i det närmsta att betrakta som traditionell och på alla sätt och vis småskalig. Ett besök i cantinan är ett besök tillbaka i tiden då vinmakning tog tid och inte präglades av högteknologi och datorstyrda processer. Gianluigi Lano är väldigt noggrann i sitt vinmakande och framställer viner som de gjordes tidigare. Det vill säga i den traditionella och klassiska stilen med elegant stramhet och utan för mycket frukt drivna toner. Vinerna framställs mer "naturligt" och endast naturlig jäst används för jäsningen och mängden tillsatt svavel är minimal. Lano Gianluigi är eko-certifierad från och med årgång 2017.