

Langhe Rosso "Lanöt" DOC - SLUTSÅLD, Lano Gianluigi

Lanos klassiska Langhe rosso som framställs av Barbera som vinifierats i rostfria ståltankar och Freisa som slutlagrats i gamla ekfat. Ett rött vin som bjuder på en fantastisk vinupplevelse sett till sitt pris.



Årgång	2019
Druvsort	70% Barbera och 30% Freisa
Alkoholhalt	14
Produkttyp	Rött vin
Ursprung	San Rocco Seno d
Producent	Lano Gianluigi
Altitud	250 meter över havet
Jordmån	Lera med kalksten
Skördeuttag	5000 vinrankor per hektar
Skörd	För hand
Jäsning & maceration	Jäsning med endast naturlig jäst
Utveckling och lagring	Barbera lagras i INOX-behållare och Freisa lagras en tid i gamla ekfat (tonneaux)

Kommentar

Färg: Röd

Doft: Frisk och fruktig doft av mörka bär, plommon och körsbär

Smak: Vinet har en frisk och fruktig smak av plommon och körsbär med örtigt inslag.

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.