

## Langhe Rosso "Lanöt" DOC, 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.



<b>Årgång</b>	2019
<b>Druvsort</b>	70% Barbera och 30% Freisa
<b>Alkoholhalt</b>	14
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	San Rocco Seno d
<b>Producent</b>	Lano Gianluigi
<b>Altitud</b>	250 meter över havet
<b>Jordmån</b>	Lera med kalksten
<b>Skördeuttag</b>	5000 vinrankor per hektar
<b>Skörd</b>	För hand
<b>Jäsning &amp; maceration</b>	Jäsning med endast naturlig jäst
<b>Utveckling och lagring</b>	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.