

## Lano Nr 1, Lano Gianluigi

Tillsammans med sin son gör Gianluigi totalt 25 000 flaskor om året. Han arbetar ekologiskt och är certifierat ekologisk från och med årgång 2017. Han använder sig av naturligt förekommande jäst och tillsätter endast ett minimum av svavel vid buteljeringen. Vinlådan bjuder på tre röda viner med ursprung San Rocco Seno d'Elvio - en av de klassiska Barbaresco-byarna. Förutom vinet "Lanöt" Langhe Rosso som är en riktigt ljuvlig komposition av 70% Barbera och 30% Freisa ingår det även en druvren Freisa. Viner framställda på druvsorten Freisa kan upplevas som bittra om inte vinmakaren lyckas tämja de gröna tanninerna under vinifikationen - något som Gianluigi lyckas med, med stor bravur dessutom. Ian d'Agata, världens kanske meste kännare av italienska viner, lovprisar Gianluigi Lanos Freisa som den bästa i världen faktiskt (Terroirsense.com, 26 januari 2021). Som en extra juvel har vi även förgyllt denna låda med en sagolik 2016 Barbaresco från cru-läget Rocche Massalupo som är ett konstverk i sig. Kanske kan denna eleganta Barbaresco ackompanjera ditt påsklamm i år om du inte vill lagra detta vin ytterligare.



<b>Årgång</b>	2016
<b>Druvsort</b>	Nebbiolo, Barbera och Freisa
<b>Alkoholhalt</b>	13
<b>Produkttyp</b>	Rött vin
<b>Ursprung</b>	San Rocco Seno d
<b>Producent</b>	Lano Gianluigi
<b>Altitud</b>	200 m ö h

### 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 jäsningsen och mängden tillsatt svavel är minimal. Lano Gianluigi är eko-certifierad från och med årgång 2017.