



# LANARI

**CLASSIFICAZIONE**

Conero DOCG Ris. Vigna del Carcere "Fibbio"

**TIPO DI UVAGGIO**

Montepulciano 100%

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

1994

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

10.000 circa

**ETA' MEDIA DEI VIGNETI**

Da 10 a 30 anni

**EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Dalla seconda settimana di Ottobre o oltre

**VINIFICAZIONE**

Piccoli tini di acciaio inox

**FERMENTAZIONE**

Dai 15 ai 20 giorni circa

**AFFINAMENTO**

In barrique nuove e di 1° passaggio per 12 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol.

**COLORE**

Rosso rubino, granato, intenso, consistente

**PROFUMO**

Pepe, chiodi di garofano, amarena, tabacco

**SAPORE**

Persistente, equilibrato, fine, elegante, morbido

**TEMPERATURE DI SERVIZIO**

18 – 20 °C

**ABBINAMENTI**

Piatti tipici marchigiani, carne alla brace, formaggi stagionati, cacciagione

**FORMATO DELLE BOTTIGLIE**

750ml; 1,5l

## APPROFONDIMENTO TECNICO

Le generose uve Montepulciano della vigna "Podere del Fio" collocate all'interno del Parco Naturale del Conero, il grande potenziale fertile del suolo calcareo sabbioso, la perfetta esposizione al sole e la caparbietà di Luca Lanari, hanno reso possibile la produzione di questo tenace "**Conero Riserva**".

Uve Montepulciano perfette, basse rese ad ettaro, massima concentrazione, lunghe macerazioni, continui controlli sensoriali, un lungo affinamento in cantina e poi... in bottiglia. **Fibbio**, vino unico, equilibrato nella sua austera eleganza, nella ricchezza di frutti in esso concentrati.

Di un bel colore rosso rubino intenso, profondo, con riflessi purpurei, il Fibbio presenta al naso note complesse che spaziano dalle rose rosse appassite ai frutti neri come il ribes e la marasca matura, dalle spezie dolci alla liquirizia, lasciando nel finale un piacevole fondo minerale e di terra. In bocca ha un'entrata fine, elegante, equilibrata, morbida, con una buona freschezza e una fibra tannica setosa che rende il vino piacevole, lungo e persistente.

Il Fibbio, che ha un nome di fantasia, raggiunge la maturità dopo 4 anni dalla vendemmia e il plateau di maturazione è compreso fra i 4 e i 12 anni.

*The generous Montepulciano grapes in the vineyard "Podere del Fio" located within the Natural Park of the Conero, the great potential fertile soil sandy limestone, the perfect exposure to the sun and the stubbornness of Lanari Luca, have made possible the production of this tenacious "Conero Riserva". Perfect Montepulciano greaps, low yields per hectare, maximum concentration, long maceration, continuous controls sensory, a long aging in the cellar ... and then bottled. Fibbio, unique wine, balanced in its austere elegance, in the richness of fruit in it concentrated. A beautiful red ruby color, deep, with purple reflections, the Fibbio on the nose complex notes ranging from red roses with red fruit blacks as currants and cherries ripe, sweet spices and liquorice, leaving in the end a thoroughly enjoyable mineral and land. The mouth is fine, elegant, balanced, supple, with good freshness and a silky tannins that makes the wine nice, long and persistent. Fibbio, who has a fancy name, reaches maturity after 4 years from the harvest and ripening is between 4 and 12 years.*

### I vini Lanari.

Dodici gli ettari vitati in totale, tutti piantati principalmente a uve Montepulciano con una piccola percentuale di Sangiovese che concorre come da disciplinare, a scelta del viticoltore, alla produzione del Rosso Conero d.o.c. e Conero riserva d.o.c.g.. Massima cura nella conduzione della vigna, e altrettanta attenzione nella selezione delle uve raccolte esclusivamente a mano, portano alla produzione di quattro cuvée: il Rosso Conero Lanari, il Fibbio (selezione Vigna del Carcere) e l'Aretè, blend delle due vigne sopra citate, massima espressione del Montepulciano in purezza affinato in cantina, con l'esclusiva tecnica delle fecce fini.

La Tenuta Lanari nasce circa trenta anni fa dalla passione di Leardo Lanari. Dai sei ettari di allora, oggi l'azienda è cresciuta e maturata sotto la sapiente conduzione del figlio Luca Lanari e della moglie Paola. La caratteristica, e al tempo stesso la priorità, che l'Azienda Lanari si propone, è proprio il lavoro artigianale che inizia già in fase di vendemmia con vari passaggi in vigna, durante i quali viene raccolta solo l'uva giunta a giusta maturazione e ulteriormente selezionata al tavolo di scelta dopo la raccolta, lavoro che continua poi nella fase di affinamento della selezione dei vini.

### Lanari Wines.

*Twelve hectares of vineyards in total, all planted mainly Montepulciano grapes with a small percentage of Sangiovese that contributes as to be regulated, according to the grower, the production of Rosso Conero Doc Conero DOCG and reserves. Maximum care in the conduct of the vineyard, and as much attention in the selection of the grapes harvested by hand, lead to the production of four cuvée: Rosso Conero Lanari, the Fibbio, and Aretè, a blend of two vineyards, the maximum expression of pure Montepulciano aged in the cellar, with the exclusive service of the lees. Tenuta Lanari born about thirty years ago by the passion of Leardo Lanari.*

*From six acres of then, today the company has grown and matured under the wise conduct of his son Luca Lanari and wife Paola. The characteristic, and at the same time the priority that the Company Lanari aims, it is the craftsmanship that starts already during harvest with various steps in the vineyard, during which the grapes are harvested only come when ripe and further selected at the table of choice after harvest, work that continues then in the process of refining the selection of wines.*

The winery is located in Varano on the promontory of the Conero Natural Park, in the south-east of Ancona, on the hills overlooking the Adriatic Sea, the typical area of Rosso Conero. The particular geographical position, experience and enthusiasm of the owners and the prestigious collaboration of the oenologist Roberto Potentini, has meant that the estate Lanari Rosso Conero was rewarded and recognized in Italy and abroad on the best guides.



Azienda Agricola Lanari di Lanari Luca

Via Pozzo, 142 - 60029 Varano di Ancona (AN) - Tel. +39 071 2861343 Mobile + 39 347 9271435 - [www.lanarivini.it](http://www.lanarivini.it) - [info@lanarivini.it](mailto:info@lanarivini.it)