



# LANARI

**CLASSIFICAZIONE**

Rosso Conero DOC Classico "Lanari"

**TIPO DI UVAGGIO**

Montepulciano 100%

**PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE**

1993

**NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE**

30.000 circa

**ETA' MEDIA DELLE VIGNE**

Da 10 a 30 anni

**QUANTITA' PER ETTARO**

80 q.li/ha

**VINIFICAZIONE**

Piccoli tini di acciaio inox

**FERMENTAZIONE**

Dai 15 ai 20 giorni circa

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

Per circa 4 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA**

13,5% vol.

**COLORE**

Rosso rubino intenso

**SAPORE**

Persistente, tendente alla ciliegia

**PROFUMI**

Persistente, equilibrato, fine

**TEMPERATURE DI SERVIZIO**

18 - 20 °C

**ABBINAMENTI**

Piatti tipici marchigiani, stoccafisso all'anconetana

**FORMATO DELLE BOTTIGLIE**

375ml, 750ml; 1,5l

## APPROFONDIMENTO TECNICO

Il "Rosso Conero" nasce all'interno del Parco Naturale del Monte Conero, nei vigneti collinari di Varano, dall'arte enologica di un Gran Priore.

La favorevolissima posizione dell'Azienda Lanari, che in linea d'aria dista solo poche centinaia di metri dal Mare Adriatico, dona a questo vino particolari caratteristiche di tipicità. Il colore rosso rubino intenso, il buon corpo e la ricchezza di sfumature, con note di ciliegia, il sapore persistente, equilibrato, fine, rendono questo vino adatto anche a lunghi affinamenti.

*The "Rosso Conero" was born in the Natural Park of Monte Conero, in the hilly vineyards of Varano, from art wine-maker of a Grand Priore. La favorable position Lanari Company, which as the crow flies is only a few hundred meters from the Adriatic Sea, gives this wine particular typical characteristics. The intense ruby red color, good body and rich nuances, with hints of cherry, persistent flavor, balanced, fine, make this wine also suitable for long aging.*

### 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.*



LANARI

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)