



# LANARI

**CLASSIFICAZIONE**

Marche bianco igt

**TIPO DI UVAGGIO**

Uve di provenienza aziendale

**PRIMA ANNATA**

1995

**ETA' MEDIA DEL VIGNETO**

30 anni

**RESA PER ETTARO**

80q/ per ettaro

**EPOCA DELLA VENDEMMIA**

Meta' settembre

**FERMENTAZIONE**

Piccoli tini in acciaio inox

**MODALITA' E DURATA DELL'AFFINAMENTO**

In botti di acciaio inox per 6 mesi

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**

1 mese

**GRADAZIONE ALCOLICA**

12.5% vol.

**COLORE**

Giallo paglierino con riflessi dorati

**PROFUMO**

Fiori di acacia, e frutti esotici  
Fresco, con note di miele di acacia e frutti esotici

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

8 - 12 °

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI**

Pesce dell'Adriatico e carni bianche

**BOTTIGLIE FORMATI DISPONIBILI**

750ml

## APPROFONDIMENTO TECNICO

Da un nostro vecchio vigneto di circa 30 anni piantato da mio padre Leardo, produciamo il Solosara, vino bianco tipico del nostro territorio proprio perché i vitigni che abbiamo utilizzato sono diversi, ed esclusivamente quelli che usavano i vecchi contadini della zona del Monte Conero. Diversi perché in ogni stagione ce ne era uno o più che dava il meglio di se stesso. Questi vitigni, sapientemente assemblati e in diverse percentuali, danno luogo al Solosara: fresco, floreale, dai toni anche aromatici, ma con la giusta struttura per poterlo abbinare in particolare con i pesci del nostro mare Adriatico.

*From our old vineyard planted about 30 years old my father Leardo, we produce the SloSara, white wine typical of our territory because the grapes that we used are different, and only those who used the old farmers in the area of Mount Conero.*

*Different because in every season there was one or more that was at his best of himself. These grapes expertly assembled and in different percentages, give rise to the SoloSara: fresh, floral, aromatic tones too, but with the right structure to be able to match in particular with the fish of our Adriatic sea.*

### 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.

