



LANARI

**CLASSIFICAZIONE**

Spumante Brut metodo Charmat "La Fleur"

TIPO DI UVAGGIO

50% Montepulciano 50% Sangiovese

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2013

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

3000 circa

ETA' MEDIA DELLA VIGNA

30 anni

EPOCA DELLA VENDEMMIA

Anticipata fine agosto

TECNICA DI RACCOLTA

Selezione dei grappoli in piccole casse

FERMENTAZIONE

A temperatura controllata per mantenimento degli aromi primari

PRESA DI SPUMA

Metodo Charmat

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

COLORE

bianco tenue con riflessi brillanti

PERLAGE

Fine e persistente

PROFUMO

Fiori e frutta esotica con piccole sensazioni di frutta rossa

SAPORE

Al palato fresco, nervoso, ma anche di struttura avvolgente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5 - 8 °

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ottimo come aperitivo, ma anche da tutto pasto

FORMATO DELLE BOTTIGLIE

750ml

APPROFONDIMENTO TECNICO

La Fleur nasce grazie alla volontà di produrre un metodo charmat, utilizzando le uve rosse disponibili in Azienda. Montepulciano e Sangiovese vinificate in bianco e elaborate a metodo charmat lungo, hanno dato vita a questo vino che consigliamo sia come aperitivo per la sua notevole freschezza, sia come vino da tutto pasto, grazie al corpo e ad una buona gradazione alcolica.

La Fleur was born thanks to the will to try to produce a charmat method, using red grapes available in Azienda. Montepulciano and Sangiovese grapes vinified in white and processed in the long Charmat method, gave birth to this wine which we recommend as an aperitif for its remarkable freshness, both as a table wine, thanks to the body and a good alcohol.

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.

