



LANARI

**CLASSIFICAZIONE**

Conero DOCG Riserva Aretè'

TIPO DI UVAGGIO

Montepulciano 100%

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE

2001

NUMERO DI BOTTIGLIE PRODOTTE

1.500 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 24 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

COLORE

Rosso rubino, granato, intenso

PROFUMO

Pepe, chiodi di garofano, ciliegia matura, tabacco con sfumature di cioccolato fondente

SAPORE

Persistente, equilibrato, elegante, complesso, morbido

TEMPERATURE DI SERVIZIO

18 - 20 °C

ABBINAMENTI

Piatti tipici marchigiani, formaggi stagionati, cacciagione

FORMATO DELLE BOTTIGLIE

750ml; 1,5l

APPROFONDIMENTO TECNICO

In questi anni di attese, stagione dopo stagione, la buona terra ci ha regalato il suo frutto migliore. Dai nostri vigneti, collocati nel Parco Naturale del Conero, la passione per il nostro lavoro, unita ad una entusiasmante audacia ci hanno permesso di realizzare l'Areté, armonico e amabile blend della vigna "Del Carcere" e della vigna "Del Pescatore". Montepulciano in purezza, realizzato con l'esclusiva tecnica della lavorazione sulle fecce fini, viene prodotto unicamente nelle eccellenti annate del Conero Riserva Docg.

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'Areté, 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 Areté, 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.

