



AZIENDA AGRICOLA LANO GIANLUIGI



Langhe Nebbiolo

Area di produzione: Alba (Cn)

Esposizione vigneto: sud-ovest

Resa: 80 q.li ettaro

Terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 250 m

Densità: 5500 viti per ettaro

Potatura: guyot

Vendemmia: raccolta manuale in cassette verso fine ottobre

Vinificazione: senza lieviti; macerazione da 13 a 15 giorni
con frequenti délestages e follature

Affinamento: in tonneaux da 500 litri per 12 mesi

Abbinamento: carni bianche, frittore miste

Production area: Alba (Cn)

Vineyard exposure: South-West

Yield: 80 quintals per hectare

Soil: calcareous tending to clay

Altitude: 250 m

Plant density: 5500 grapevines per hectare

Pruning: guyot

Harvest: manual harvest in crates towards mid-october

Vinification: yeasts free; maceration from 13 to 15 days
with frequent "rack and return"
operations and cap punching

Ageing: in 500 litre barrels for 12 months

Serving suggestions: with white meat, mixed fried dishes



AZIENDA AGRICOLA LANO GIANLUIGI



Langhe Freisa

Area di produzione: Alba
Esposizione vigneto: sud-ovest
Resa: 80 q.li ettaro
Terreno: calcareo-argilloso
Altitudine: 250 m
Densità: 5500 viti per ettaro
Potatura: guyot
Vendemmia: raccolta manuale in cassette verso fine settembre
Vinificazione: senza lieviti; macerazione da 3 a 4 giorni
con frequenti délestages e follature
Affinamento: in tonneaux da 500 litri per 12 mesi
Abbinamento: salumi, bagna cauda

Production area: Alba
Vineyard exposure: South-West
Yield: 80 quintals per hectare
Soil: calcareous tending to clay
Altitude: 250 m
Plant density: 5500 grapevines per hectare
Pruning: guyot
Harvest: manual harvest in crates towards the end of September
Vinification: yeast free; maceration from 3 to 4 days
with frequent délestages "rack and return" operations
and cap punching
Ageing: in 500 litre barrels for 12 months
Serving suggestions: cured meats, Piedmontese bagna cauda*

*Bagna cauda is a piedmontese traditional dish consisting in a dip made from garlic, anchovies, butter, and olive oil, usually served hot over a spirit burner, with raw vegetables



AZIENDA AGRICOLA LANO GIANLUIGI



Barbera d'Alba

Vitigno: barbera 100%
Area di produzione: Alba
Esposizione vigneto: sud-ovest
Resa: 90 q.li ettaro
Terreno: calcareo-argilloso
Altitudine: 250 m
Densità: 5500 viti per ettaro
Potatura: guyot
Vendemmia: raccolta manuale in cassette verso inizio ottobre
Vinificazione: senza lieviti; macerazione da 8 a 13 giorni
con frequenti délestages e follature
Affinamento: in vasche di cemento e acciaio
Abbinamento: tortellini in brodo, spezzatino di vitello

Variety: barbera 100%
Production area: Alba
Vineyard exposure: South-West
Yield: 90 quintals per hectare
Soil: calcareous tending to clay
Altitude: 250 m
Plant density: 5500 grapevines per hectare
Pruning: guyot
Harvest: manual harvest in crates towards the beginning of October
Vinification: yeast free; maceration from 8 to 13 days with
frequent "rack and return" operations and cap punching
Ageing: in cement and steel tanks
Serving suggestions: tortellini in broth, veal stew



AZIENDA AGRICOLA LANO GIANLUIGI



Barbaresco *"Rocche Massalupo"*

Vitigno: nebbiolo 100%
Area di produzione: Alba
Esposizione vigneto: sud, sud-ovest
Resa: 65 q.li ettaro
Terreno: calcareo-argilloso
Altitudine: 250 m
Densità: 5500 viti per ettaro
Potatura: guyot
Vendemmia: raccolta manuale in cassette verso fine ottobre
Vinificazione: senza lieviti; macerazione da 13 a 15 giorni
con frequenti délestages e follature
Affinamento: in botti di rovere
Abbinamento: tajarin al tartufo, brasato

Variety: nebbiolo 100%
Production area: Alba
Vineyard exposure: South, South-West
Yield: 65 quintals per hectare
Soil: calcareous tending to clay
Altitude: 250 m
Plant density: 5500 grapevines per hectare
Pruning: guyot
Harvest: manual harvest in crates towards the end of october
Vinification: yeasts free; maceration from 13 to 15 days
with frequent "rack and return" operations and
cap punching
Ageing: in oak barrels
Serving suggestions: truffle tajarin*, braised meat
**home-made thin egg pasta*



AZIENDA AGRICOLA LANO GIANLUIGI



Barbera d'Alba *"Vigna Altavilla"*

Vitigno: barbera 100%
Area di produzione: Alba
Esposizione vigneto: sud-ovest
Resa: 70 q.li ettaro
Terreno: calcareo-argilloso con venature sabbiose
Altitudine: 250 m
Densità: 5500 viti per ettaro
Potatura: guyot
Vendemmia: raccolta manuale in cassette verso inizio ottobre
Vinificazione: senza lieviti; macerazione da 8 a 13 giorni
con frequenti délestages e follature
Affinamento: in botti di rovere
Abbinamento: bollito misto, formaggi stagionati

Variety: barbera 100%
Production area: Alba
Vineyard exposure: South-West
Yield: 70 quintals per hectare
Soil: calcareous tending to clay with sandy veining
Altitude: 250 m
Plant density: 5500 grapevines per hectare
Pruning: guyot
Harvest: manual harvest in crates towards the beginning of october
Vinification: yeast free; maceration from 8 to 13 days with frequent
"rack and return" operations and cap punching
Ageing: in oak barrels
Serving suggestions: piemontese mixed boiled meat dish, aged cheeses



AZIENDA AGRICOLA LANO GIANLUIGI

Dolcetto d'Alba *"Ronchella"*



Vitigno: dolcetto 100%
Area di produzione: Treiso
Esposizione vigneto: sud-est
Resa: 60 q.li ettaro
Terreno: calcareo-argilloso
Altitudine: 350 m
Densità: 5500 viti per ettaro
Potatura: guyot
Vendemmia: raccolta manuale in cassette verso metà settembre
Vinificazione: senza lieviti; macerazione da 5 a 8 giorni
con frequenti délestages e follature
Affinamento: in vasche di cemento e acciaio
Abbinamento: carne all'albese, agnolotti al ragù

Variety: dolcetto 100%
Production area: Treiso
Vineyard exposure: South-East
Yield: 60 quintals per hectare
Soil: calcareous tending to clay
Altitude: 350 m
Plant density: 5500 grapevines per hectare
Pruning: guyot
Harvest: manual harvest in crates towards mid-september
Vinification: yeast free; maceration from 5 to 8 days
with frequent "rack and return" operations
and cap punching
Ageing: in cement and steel tanks
Serving suggestions: traditional piedmontese tartare,
piedmontese ravioli with meat sauce