



Dolcetto d'Alba *Ronchella*

Vitigno: dolcetto 100%

Area di produzione: Treiso

Resa: 60 q.li ettaro

Terreno: calcareo-argilloso con strati sabbiosi

Altitudine: 350 m

Vendemmia: raccolta manuale a settembre

Vinificazione: lieviti indigeni; macerazione da 5 a 8 giorni in vasche di cemento

Affinamento: in vasche di cemento e acciaio

Variety: dolcetto 100%

Production area: Treiso

Yield: 60 q/ha

Soil: calcareous tending to clay with sandy layers

Altitude: 350 m

Harvest: manual harvest in september

Vinification: indigenous yeasts; maceration from 5 to 8 days in cement tanks

Ageing: in cement and steel tanks

La nostra impostazione in vigna e cantina è totalmente artigianale. Il lavoro è basato unicamente sull'esperienza e il rispetto della natura. I vini sono quindi il risultato di ottime uve e di cura personale nella vendemmia, vinificazione e affinamento.

Our approach in the vineyard and cellar is truly artisanal. The winemaking relies only on our experience and respect for nature. Therefore the wines are the result of excellent grapes and a passionate personal care in harvesting, vinification, and aging.

AZ.AGR. LANO GIANLUIGI

Str. Basso n.38 - San Rocco Seno d'Elvio - 12051 Alba (CN) Italy
Gianluigi +39 335 6388139 - Samuele +39 338 5690878 - info@lanovini.it



Langhe Freisa

Vitigno: freisa 100%

Area di produzione: San Rocco Seno d'Elvio-Alba

Resa: 80 q.li ettaro

Terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 250 m

Vendemmia: raccolta manuale a settembre

Vinificazione: lieviti indigeni; macerazione da 5 a 6 giorni in vasche di cemento

Affinamento: in barriques da 225 litri

***Variety:** freisa 100%*

***Production area:** San Rocco Seno d'Elvio-Alba*

***Yield:** 80 q/ha*

***Soil:** calcareous tending to clay*

***Altitude:** 250 m*

***Harvest:** manual harvest in september*

***Vinification:** indigenous yeasts; maceration from 5 to 6 days in cement tanks*

***Ageing:** in 225 litres barriques*

La nostra impostazione in vigna e cantina è totalmente artigianale. Il lavoro è basato unicamente sull'esperienza e il rispetto della natura. I vini sono quindi il risultato di ottime uve e di cura personale nella vendemmia, vinificazione e affinamento.

Our approach in the vineyard and cellar is truly artisanal. The winemaking relies only on our experience and respect for nature. Therefore the wines are the result of excellent grapes and a passionate personal care in harvesting, vinification, and aging.

AZ.AGR. LANO GIANLUIGI

Str. Basso n.38 - San Rocco Seno d' Elvio - 12051 Alba (CN) Italy
Gianluigi +39 335 6388139 - Samuele +39 338 5690878 - info@lanovini.it



Langhe rosso *Lanöt*

Vitigno: barbera 70%, freisa 30%

Area di produzione: San Rocco seno d'Elvio-Alba

Resa: 80 q.li ettaro

Terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 250 m

Vendemmia: raccolta manuale a settembre

Vinificazione: lieviti indigeni; barbera: macerazione da 8 a 10 giorni in vasche di cemento; freisa: macerazione da 5 a 6 giorni in vasche di cemento

Affinamento: barbera: in vasche di cemento e acciaio;
freisa: in barriques da 225 litri

Assemblaggio: prima dell'imbottigliamento

Variety: barbera 70%, freisa 30%

Production area: San Rocco Seno d'Elvio-Alba

Yield: 80 q/ha

Soil: calcareous tending to clay

Altitude: 250 m

Harvest: manual harvest in september

Vinification: indigenous yeasts ; barbera: maceration from 8 to 10 days in cement tanks; freisa: maceration from 5 to 6 days in cement tanks

Ageing: barbera: in cement and steel tanks; freisa: in 225 litres barriques

Blend: before the bottling

La nostra impostazione in vigna e cantina è totalmente artigianale. Il lavoro è basato unicamente sull'esperienza e il rispetto della natura. I vini sono quindi il risultato di ottime uve e di cura personale nella vendemmia, vinificazione e affinamento.

Our approach in the vineyard and cellar is truly artisanal. The winemaking relies only on our experience and respect for nature. Therefore the wines are the result of excellent grapes and a passionate personal care in harvesting, vinification, and aging.

AZ.AGR. LANO GIANLUIGI

Str. Basso n.38 - San Rocco Seno d' Elvio - 12051 Alba (CN) Italy
Gianluigi +39 335 6388139 - Samuele +39 338 5690878 - info@lanovini.it



Langhe Nebbiolo

Vitigno: 95% nebbiolo e 5% Barbera

Area di produzione: San Rocco Seno d'Elvio - Alba

Resa: 80 q.li ettaro

Terreno: calcareo-argilloso con strati sabbiosi

Altitudine: 250 m

Vendemmia: raccolta manuale ad ottobre

Vinificazione: lieviti indigeni; macerazione da 10 a 12 giorni in vasche di cemento

Affinamento: in botti di rovere da 25 hl

***Variety:** 95% nebbiolo and 5% Barbera*

***Production area:** San Rocco Seno d'Elvio - Alba*

***Yield:** 80 q/ha*

***Soil:** calcareous tending to clay with sandy layers*

***Altitude:** 250 m*

***Harvest:** manual harvest in october*

***Vinification:** indigenous yeasts; maceration from 10 to 12 days in cement tanks*

***Ageing:** in 25 hl oak barrels*

La nostra impostazione in vigna e cantina è totalmente artigianale. Il lavoro è basato unicamente sull'esperienza e il rispetto della natura. I vini sono quindi il risultato di ottime uve e di cura personale nella vendemmia, vinificazione e affinamento.

Our approach in the vineyard and cellar is truly artisanal. The winemaking relies only on our experience and respect for nature. Therefore the wines are the result of excellent grapes and a passionate personal care in harvesting, vinification, and aging.

AZ.AGR. LANO GIANLUIGI

Str. Basso n.38 - San Rocco Seno d' Elvio - 12051 Alba (CN) Italy
Gianluigi +39 335 6388139 - Samuele +39 338 5690878 - info@lanovini.it



Vino Rosso Insieme

Vitigno: barbera 50%, dolcetto 50%

Area di produzione: Alba, Località Altavilla

Resa: 80 q.li ettaro

Terreno: calcareo-argilloso con strati sabbiosi

Altitudine: 200 m

Vendemmia: raccolta manuale a settembre

Vinificazione: macerazione da 8 a 10 giorni in vasche di cemento

Affinamento: in vasche di cemento e acciaio

Assemblaggio: ad inizio fermentazione

***Variety:** barbera 50%, dolcetto 50%*

***Production area:** Alba, Località Altavilla*

***Yield:** 80 q/ha*

***Soil:** calcareous tending to clay with sandy layers*

***Altitude:** 200 m*

***Harvest:** manual harvest in september*

***Vinification:** maceration from 8 to 10 days in cement tanks*

***Ageing:** in cement and steel tanks*

***Blend:** at the beginning of fermentation*

La nostra impostazione in vigna e cantina è totalmente artigianale. Il lavoro è basato unicamente sull'esperienza e il rispetto della natura. I vini sono quindi il risultato di ottime uve e di cura personale nella vendemmia, vinificazione e affinamento.

Our approach in the vineyard and cellar is truly artisanal. The winemaking relies only on our experience and respect for nature. Therefore the wines are the result of excellent grapes and a passionate personal care in harvesting, vinification, and aging.

AZ.AGR. LANO GIANLUIGI

Str. Basso n.38 - San Rocco Seno d' Elvio - 12051 Alba (CN) Italy
Gianluigi +39 335 6388139 - Samuele +39 338 5690878 - info@lanovini.it



Barbaresco *Rocche Massalupo*

Vitigno: nebbiolo 100%

Area di produzione: San Rocco seno d'Elvio-Alba

Resa: 65 q.li ettaro

Terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 250 m

Vendemmia: raccolta manuale a ottobre

Vinificazione: lieviti indigeni; macerazione da 13 a 15 giorni in vasche di cemento

Affinamento: in botti di rovere da 25 hl

Variety: nebbiolo 100%

Production area: San Rocco Seno d'Elvio-Alba

Yield: 65 q/ha

Soil: calcareous tending to clay

Altitude: 250 m

Harvest: manual harvest in october

Vinification: indigenous yeasts; maceration from 13 to 15 days in cement tanks

Ageing: in 25 hl oak barrels

La nostra impostazione in vigna e cantina è totalmente artigianale. Il lavoro è basato unicamente sull'esperienza e il rispetto della natura. I vini sono quindi il risultato di ottime uve e di cura personale nella vendemmia, vinificazione e affinamento.

Our approach in the vineyard and cellar is truly artisanal. The winemaking relies only on our experience and respect for nature. Therefore the wines are the result of excellent grapes and a passionate personal care in harvesting, vinification, and aging.

AZ.AGR. LANO GIANLUIGI

Str. Basso n.38 - San Rocco Seno d' Elvio - 12051 Alba (CN) Italy
Gianluigi +39 335 6388139 - Samuele +39 338 5690878 - info@lanovini.it



Barbera d'Alba *Superiore - "Vigna Altavilla"*

Vitigno: Barbera 100%

Area di produzione: Alba, Località Altavilla

Resa: 70 q.li ettaro

Terreno: calcareo-argilloso con strati sabbiosi

Altitudine: 200 m

Vendemmia: raccolta manuale ad ottobre

Vinificazione: lieviti indigeni; macerazione da 8 a 10 giorni in vasche di cemento

Affinamento: in botti di rovere da 25 hl

Variety: Barbera 100%

Production area: Alba, Località Altavilla

Yield: 70 q/ha

Soil: calcareous tending to clay with sandy layers

Altitude: 200 m

Harvest: manual harvest in october

Vinification: indigenous yeasts; maceration from 8 to 10 days in cement tanks

Ageing: in 25 hl oak barrels

La nostra impostazione in vigna e cantina è totalmente artigianale. Il lavoro è basato unicamente sull'esperienza e il rispetto della natura. I vini sono quindi il risultato di ottime uve e di cura personale nella vendemmia, vinificazione e affinamento.

Our approach in the vineyard and cellar is truly artisanal. The winemaking relies only on our experience and respect for nature. Therefore the wines are the result of excellent grapes and a passionate personal care in harvesting, vinification, and aging.

AZ.AGR. LANO GIANLUIGI

Str. Basso n.38 - San Rocco Seno d' Elvio - 12051 Alba (CN) Italy
Gianluigi +39 335 6388139 - Samuele +39 338 5690878 - info@lanovini.it



Barbera d'Alba

Vitigno: Barbera 100%

Area di produzione: San Rocco Seno d'Elvio-Alba

Resa: 90 q.li ettaro

Terreno: calcareo-argilloso

Altitudine: 250 m

Vendemmia: raccolta manuale ad ottobre

Vinificazione: lieviti indigeni; macerazione da 8 a 10 giorni in vasche di cemento

Affinamento: in vasche di cemento e acciaio

Variety: Barbera 100%

Production area: San Rocco Seno d'Elvio-Alba

Yield: 90 q/ha

Soil: calcareous tending to clay

Altitude: 250 m

Harvest: manual harvest in october

Vinification: indigenous yeasts; maceration from 8 to 10 days in cement tanks

Ageing: in cement and steel tanks

La nostra impostazione in vigna e cantina è totalmente artigianale. Il lavoro è basato unicamente sull'esperienza e il rispetto della natura. I vini sono quindi il risultato di ottime uve e di cura personale nella vendemmia, vinificazione e affinamento.

Our approach in the vineyard and cellar is truly artisanal. The winemaking relies only on our experience and respect for nature. Therefore the wines are the result of excellent grapes and a passionate personal care in harvesting, vinification, and aging.

AZ.AGR. LANO GIANLUIGI

Str. Basso n.38 - San Rocco Seno d' Elvio - 12051 Alba (CN) Italy
Gianluigi +39 335 6388139 - Samuele +39 338 5690878 - info@lanovini.it