



## 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](mailto: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*

Imbottigliato all'origine da  
Estate bottled by  
Azienda Agricola  
LANO GIANLUIGI  
ALBA-ITALIA

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:info@lanovini.it)