

Nom Unica Licata Vini 2 bts (VKUNI211)

Producteur Licata Vini

Nom	Lagrein Lindenburg
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% lagrein
Description	Alois Lageder est un superbe domaine à la notoriété internationale et dont l'histoire remonte au début du XIXe siècle. A cette époque, Johan Lageder crée une entreprise vinicole reprise en 1855 par un de ses fils (le premier 'Alois'). Tout au long de son histoire, le domaine reste aux mains de la même famille. Alois Lageder, en véritable avant-gardiste qu'il est, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles. Dans le plus grand respect de la nature, c'est-à-dire en biodynamie, il respecte les besoins spécifiques des cépages, afin de les mettre en bouteille le plus authentiquement possible. Entretemps, ses enfants Clemens et Helena ont pris en main les rennes du domaine. Sensible au côté émotionnel du vin, non seulement pour le côté holistique de la philosophie de production mais aussi pour le lien entre les arts et le territoire, la cave d'Alois Lageder s'est fait connaître grâce aux grands vins du domaine historique de la famille, Löwengang en particulier avec un chardonnay qui est parmi les meilleurs en Italie pour sa richesse, sa complexité, son élégance. L'austérité, le caractère complet et un style classe caractérisent les lignes intermédiaires, où, quand c'est le cas, l'intervention dans le bois donne toujours de façon calibrée une élégance naturelle aux variétés. Impeccable et très agréable, la ligne classique montre toute la personnalité des vins de tous les jours, mais avec beaucoup de style. Le Lindenburg Lagrein a une couleur rouge cerise. Nez fruité très agréable (prunes et cerises), cuir, terre, chocolat et note boisée. Structure moyenne et beau fruit. Tannins présents mais bien équilibrés. Finale terreuse.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Le vignoble Lindenburg est situé à Bolzano, le long de la rivière Talvera. Sous-sol riche d'alluvions. Le mesoclimat chaud est nécessaire pour faire murir le Lagrein.
Rendement	55 hl/ha
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	14 - 20 septembre 2018
Vinification	Macération et fermentation alcoolique pendant 15 jours en cuves inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Le vin mûrit 15 mois en barriques françaises.
Analytique	Acidité totale: 5,7 g/l
Production	13.333 bouteilles

Nom	Chardonnay Gaun
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% chardonnay
Description	Alois Lageder est un superbe domaine à la notoriété internationale et dont l'histoire remonte au début du XIXe siècle. A cette époque, Johan Lageder crée une entreprise vinicole reprise en 1855 par un de ses fils (le premier 'Alois'). Tout au long de son histoire, le domaine reste aux mains de la même famille. Alois Lageder, en véritable avant-gardiste qu'il est, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles. Dans le plus grand respect de la nature, c'est-à-dire en biodynamie, il respecte les besoins spécifiques des cépages, afin de les mettre en bouteille le plus authentiquement possible. Entretemps, ses enfants Clemens et Helena ont pris en main les rennes du domaine. Sensible au côté émotionnel du vin, non seulement pour le côté holistique de la philosophie de production mais aussi pour le lien entre les arts et le territoire, la cave d'Alois Lageder s'est fait connaître grâce aux grands vins du domaine historique de la famille, Löwengang en particulier avec un chardonnay qui est parmi les meilleurs en Italie pour sa richesse, sa complexité, son élégance. L'austérité, le caractère complet et un style classe caractérisent les lignes intermédiaires, où, quand c'est le cas, l'intervention dans le bois donne toujours de façon calibrée une élégance naturelle aux variétés. Impeccable et très agréable, la ligne classique montre toute la personnalité des vins de tous les jours, mais avec beaucoup de style. Le Chardonnay Gaun a une couleur jaune léger avec des arômes minéraux et des impressions de fruits tropicaux mûrs. De légères touches boisées. Finale fraîche de citron avec une note subtile vanillée et soutenue par un gras suffisant.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, Cuisine asiatique (goût sucré)
Origine	Le Vignoble Buccholtz est situé sur les hauteurs du petit village de Salurno, à 300-400m d'altitude. Mésoclimat raisonnablement froid. Sous-sol de gravier avec une présence calcaire.
Rendement	65 hl/ha
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	12 août - 10 septembre 2020
Vinification	Fermentation spontanée.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	9 mois sur lies (70% du vin mûrit en cuves inox et 30% en barriques françaises).
Analytique	Extrait sec: 19,65 g/l - acidité totale: 5,4 g/l - sucre résiduel: 1,29 g/l - sulfites: 75 mg/l - pH: 3,34
Production	20.000 bouteilles
Notes des critiques	Monica Larner, robertparker.com: 92 Alison Napjus , Wine Spectator: 91