

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Lagrein Alto Adige
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2025
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins souples, 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 Lagrein est rouge cerise avec un reflet rubis. Le nez est intense, fruité (prunes, baies) et épicé. La bouche est très structurée et fraîche, avec des tanins prononcés et une amertume raffinée.

Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pot au feu, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Vignobles sélectionnés dans la région de Bolzano, Ora et Magrè. Altitude : 230 à 330 mètres (750 - 1 080 pieds).
Viticulture	Biologique
Vendange	Mi - fin septembre 2019.
Vinification	Macération en cuves en inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Fermentation malolactique, partiellement dans des cuves en béton et partiellement dans des cuves en inox (pendant environ 12 mois).
Analytique	Extrait sec: 28,85 g/l - acidité totale: 6 g/l - sucre résiduel: 1,38 g/l - sulfites: 52 mg/l - pH: 3,25



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)