LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Lehen Sauvignon
Millésime	2017
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% sauvignon blanc
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	Un superbe domaine avec une intéressante notoriété internationale et une histoire qui 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. L'actuel propriétaire, un autre Alois Lageder, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles ce qui n'a fait qu'en booster le succès. Ces dernières années, Lageder est passé progressivement à la viticulture biodynamique. En tout, on y produit 36 vins différents, répartis en deux groupes : d'une part les vins commercialisés sous le nom d'Alois Lageder, à base des raisins du domaine mais aussi de raisins achetés à l'extérieur, et d'autre part, les vins commercialisés sous le nom de Tenutae Lageder, uniquement à base des raisins du domaine. Mais quelque ce soit le vin signé Lageder, il est toujours synonyme de pureté et de finesse. Le Sauvignon Lehenhof a une couleur jaune clair avec des reflets verts. Des arômes raffinés de fruits tropicaux et d'épices fraîches. Bouche pleine avec un beau fruité et une belle complexité. La finale est à l'image de la bouche. Un vin de gastronomie.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons cuits, grillés ou frits, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, asperges, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	vignoble Lehenhof à Monticolo à 400-500m d'altitude. Très vieux vignoble orienté sud. Sol volcanique.
Rendement	50 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin septembre
Vinification	6h de macération à froid sur peaux avant la presse. Fermentation en cuves inox où le vin reste 3 mois. Maturation de 5 mois en grands tonneaux de bois slovène.
Elevage	3 mois en cuves inox et 5 mois en grands tonneaux de bois slovène.
Analytique	Alc: 12.50 % Vol.
Production	8.000 bouteilles 0,75