LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Lindenburg Lagrein
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% lagrein
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 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
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	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Fin septembre
Vinification	Macération et fermentation alcoolique pendant 15 jours en cuves inox.
Elevage	Le vin murit 12 mois en barriques françaises (Allier et Nevers - 1/3 neuves).
Analytique	Alc: 13,50 % vol.
Production	13.333 bouteilles