LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Löwengang Chardonnay
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, peu épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% chardonnay
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 Chardonnay Löwengang a une couleur dorée brillante. Des arômes complexes de fruits tropicaux mûrs, de vanille, d'amandes rôties et une pointe de bois toasté. Riche et élégant en bouche, harmonieux et une belle profondeur. Belle finale.
Servir sur	crustacés et coquillages, poissons avec sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignobles sélectionné sur les territoires de Magrè et de Salorno. Pieds de vignes de 25 à 60 ans d'âge à une altitude de 260 à 450m. Sol de gravier avec une présence calcaire importante.
Rendement	45 hl/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Mi septembre
Vinification	Fermenté naturellement avec les levures naturelles en barriques françaises (1/3 neuves).
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	11 mois en barriques françaises (Allier, Nevers, Tronçais et Vosges - 1/3 de neuves). Mise en bouteille en novembre 2013. Commercialisation: mai 2014.
Analytique	Alc: 13,50 % Vol. - acidité: 5,1 g/L
Production	45.000 bouteilles (0,75 l)