LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Casòn Bianco
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, bouche clairement boisée, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	viognier, petit manseng
Pourcentage d'alcool	12,50% vol



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 connaitre 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 Casòn Bianco a une couleur jaune doré. Arômes fruités et intenses au nez avec des notes d'orange, d'épices exotiques, de vanille et de bois. Riche en bouche avec une finale fraîche et très longue.

Servir sur	crustacés et coquillages, poissons fumés, poissons à la vapeur ou pochés, poissons cuits, grillés ou frits, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Casòn Hirschprunn à Magrè. Altitude : 230 à 360 mètres Sols sableux et rocheux, calcaire dolomitique.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	27 août - 10 septembre 2020
Vinification	Fermentation spontanée en barriques.
Elevage	Environ 11 mois de maturation sur lies en barriques et en grands fûts.
Analytique	Acidité totale: 5,8 g/l

ALOIS LAGEDER

PORTICO DEI LEONI

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)