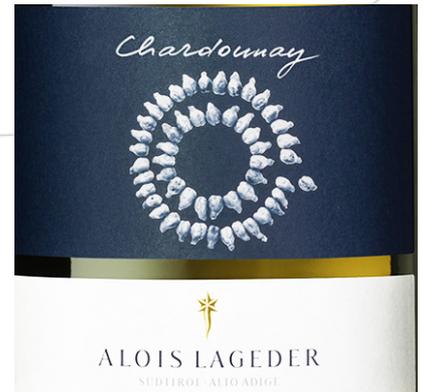


LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Chardonnay Alto Adige
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% chardonnay
Description	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Le Chardonnay Alto Adige a une couleur jaune pâle aux reflets verts. Nez riche de jeunes fruits tropicaux mûrs et de pomme. Il est très pur, avec une belle structure et une belle acidité. Finale fraîche.</p>
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignobles sélectionnés à Magrè et Salorno à une altitude de 250 à 350m. Mésoclimat chaud. Sous-sol sablonneux et pierreux, avec une présence calcaire importante.
Rendement	70 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Mi septembre.
Vinification	Fermentation en cuves en inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Maturation sur lies pendant 4 mois.
Analytique	Extrait sec: 21,35 g/l - acidité totale: 5,1 g/l - sucre résiduel: 1,05 g/l - sulfites: 85 mg/l - pH: 3,48
Production	212.000 bouteilles



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)