

Nom	Lago di Caldaro Römigberg
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2027
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Lago di Caldaro
Cépages	100% schiava
Pourcentage d'alcool	11,00% 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 rênes 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 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. Le Lago di Caldaro a une couleur rouge rubis légère à la couronne violacée. Arômes fruités de fruits rouges et de prunes. Structure moyenne et bouche souple. Finale fraîche et légèrement épicée, avec une petite pointe d'amertume.
Servir sur	charcuterie, buffet froid de viande et salades, plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, plats épicés
Origine	Vignoble Römigberg près du Lago di Caldaro. Situé à 270-350m d'altitude. Sol sablo-limoneux,
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	1-12 septembre.
Vinification	Fermentation et macération en cuves en inox pendant 14 jours.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	4 mois en grands fûts de bois de chêne de Slavonie.
Analytique	Acidité totale : 4,9 g/l
Notes des critiques	Decanter: 94

