

Nom Moscato Giallo Vogelmaier

Millésime 2025

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2029

Producteur Alois Lageder

Style de vin léger, moyennement intense, sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée

Appellation DOC Alto Adige

Cépages 100% moscato giallo

Pourcentage d'alcool 11,50% 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 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 Moscato Giallo a une couleur jaune aux reflets verts. Les arômes sont purs et frais, essentiellement sur des notes florales et des fruits tropicaux. Vineux, sec et frais en bouche. Assez intense et une longue finale.

Servir sur apéritif, poissons fumés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, plats épicés, Cuisine asiatique (goût sucré)

Origine Le vignoble 'Vogelmaier' se situe au nord-ouest du Lac de Caldaro, à une altitude de 270m. Sous-sol de gravier et de sable. Mésoclimat très chaud.

Rendement 52 hl/ha

Viticulture Biologique

Vendange 10-24 septembre

Vinification Fermentation en cuves en inox à température contrôlée.

Fermeture de bouteille bouchon synthétique

Elevage 6 mois 'sur lies' en cuves inox.

Analytique Acidité totale: 4,6 g/l

