

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom Pinot Bianco Alto Adige

Millésime 2023

Potentiel de garde Jusqu'à fin 2028

Producteur Alois Lageder

Style de vin léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité marquée

Appellation DOC Alto Adige

Cépages 100% pinot bianco

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.

Ce Pinot Blanc du nord de l'Italie a un nez explosif et très fruité. En bouche il est très intensé avec des notes de citron, ce qui lui apporte de la fraîcheur. Votre partenaire idéal pour des poissons succulents.

Servir sur apéritif, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)

Origine Les vignobles se situent à Magré et Salorno, à 300-450m d'altitude. Mésoclimat plutôt froid, avec de grandes différences de température entre la journée et la nuit. Sous-sol de pierres de de sable.

Rendement 75 hl/ha

Viticulture Biologique

Vendange Fin septembre

Vinification Fermentation en cuves inox suivie par une maturation sur lies pendant 4 mois.

Fermeture de bouteille bouchon à vis

Elevage 4 mois en cuves inox.

Analytique Alc: 12.5% Vol.

Production 66.667 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)