

Nom	Pinot Bianco Alto Adige
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
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
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 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 intense 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 en liège
Elevage	4 mois en cuves inox.
Analytique	Alc: 12.5% Vol.
Production	66.667 bouteilles

