

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Pinot Bianco Haberle
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2026
<b>Producteur</b>	Alois Lageder
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Alto Adige
<b>Cépages</b>	100% pinot bianco
<b>Description</b>	<p>Un superbe domaine avec une intéressante notoriété internationale et une histoire qui 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. L'actuel propriétaire, un autre Alois Lageder, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles ce qui n'a fait qu'en booster le succès. Né et élevé dans la vallée de l'Adige, il a l'art de localiser les meilleurs biotopes pour les cépages les plus populaires de la région. Il respecte les besoins spécifiques des cépages, notamment par le biodynamisme, pour en conserver toute l'authenticité en bouteille. Entretemps aussi son fils Clemens et fille Helena sont actives au domaine.</p> <p>En tout, on y produit 36 vins différents, répartis en deux groupes : d'une part les vins commercialisés sous le nom d'Alois Lageder, à base des raisins du domaine mais aussi de raisins achetés à l'extérieur, et d'autre part, les vins commercialisés sous le nom de Tenutae Lageder, uniquement à base des raisins du domaine. Mais quelque ce soit le vin signé Lageder, il est toujours synonyme de pureté et de finesse.</p> <p>Le Pinot Bianco cru Haberlehof a une couleur jaune brillant avec une teinte verte. Le bouquet est raffiné sur des arômes floraux et fruités de pomme et de pêche. Une légère touche élégante boisée enrobe le tout. La bouche est nette et ronde.</p>
<b>Servir sur</b>	poissons à la vapeur ou pochés, asperges, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, Umami
<b>Origine</b>	Le vignoble 'Haberlehof' se trouve sur les hauteurs de Salorno, à 450m d'altitude. Sous-sol pierreux et sablonneux. Différences de température importantes entre le jour et la nuit.
<b>Rendement</b>	57 hl/ha
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Début septembre
<b>Vinification</b>	Fermentation alcoolique en cuves inox.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	Après la fermentation alcoolique le vin mûrit encore 5 mois ; 80 % du vin en cuves inox et 20 % du vin en grands fûts de chêne (pas de bois neuf).
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 5,3 g/l
<b>Production</b>	13.300 bouteilles

