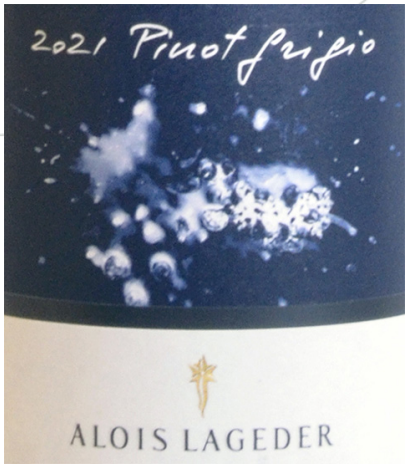
LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Pinot Grigio Alto Adige
Millésime	2023
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2026
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% pinot grigio
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 connaitre 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 Pinot Grigio a une couleur rose avec des reflets verts et un bouquet intense de fleurs et d'épices. Bouche fruitée, belle structure et finale fraîche.
Servir sur	apéritif, terrines, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vignobles plantés entre 1970 et 1990 à Magrè et Salorno à 230-350m d'altitude. Terre sablonneuse, caillouteuse et en partie calcaire. Microclimat chaud avec de grandes différences de température entre le jour et la nuit.
Rendement	57 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Mi-septembre
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox à température controlée.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	Maturation sur lies en cuves inox pendant +/- 4 mois.
Analytique	Acidité totale: 5,3 g/l



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)