

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Pinot Grigio Alto Adige
<b>Millésime</b>	2023
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2027
<b>Producteur</b>	Alois Lageder
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOC Alto Adige
<b>Cépages</b>	100% pinot grigio

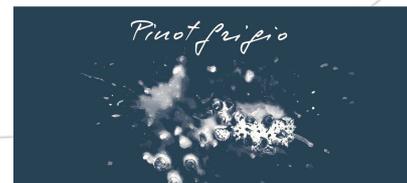
**Description**

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 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 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.

<b>Servir sur</b>	apéritif, terrines, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce
<b>Origine</b>	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.
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Fin septembre - fin octobre.
<b>Vinification</b>	Fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	Maturation sur lies en cuves inox pendant +/- 4 mois.
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 4,6 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)