

Nom	Pinot Grigio Alto Adige
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
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
Pourcentage d'alcool	12,00% 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 rênes 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.

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

Vendange

Mi-septembre

Vinification

Fermentation alcoolique en cuves inox à température contrôlée.

Fermeture de bouteille

bouchon en liège

Élevage

Maturation sur lies en cuves inox pendant +/- 4 mois.

Analytique

Acidité totale : 4,4 g/l

