

Nom	Pinot Grigio Porer
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% pinot grigio
Pourcentage d'alcool	11,50% 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. Le Porer Pinot Grigio a une couleur jaune paille. Nez expressif au caractère épicé et légèrement fumé. Vin plein, élégant, à la finale souple. Finale fraîche et fruitée.
Servir sur	terrines, crustacés et coquillages, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce
Origine	'Le vignoble Benefizium Porer se trouve à Magré à 240m d'altitude. Le sous-sol calcaire est formé de pierres, de sable. Les pieds de vignes ont entre 11 et 30 ans.
Rendement	59 hl/ha
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	11 août - 3 septembre 2020.
Vinification	Fermentation en cuves inox.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Maturation de 9 mois en cuves inox sur lies.
Analytique	Extrait sec: 20,36 g/l - acidité totale: 5,3 g/l - sucre résiduel: 1,55 g/l - sulfites: 74 mg/l - pH: 3,33
Production	60.000 bouteilles

