

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Pinot Noir Alto Adige
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2024
<b>Producteur</b>	Lageder Alois
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Alto Adige
<b>Cépages</b>	100% pinot nero
<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 Nero a une couleur rouge rubis légère. Le nez développe des arômes de petits fruits rouges, de cerises, avec des notes de terre. Bouche fruitée et ronde, finale fraîche. Style élégant.</p>
<b>Servir sur</b>	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
<b>Origine</b>	Vignobles sélectionnés sur le territoire de Mazzon (au-dessus de Egna), à une altitude de 300-400m. Orientation est et climat assez froid. Le sol est essentiellement composé de sable, de chaux et d'argile.
<b>Rendement</b>	60 hl/ha
<b>Viticulture</b>	Biologique
<b>Vendange</b>	Mi septembre
<b>Vinification</b>	Fermentation alcoolique en cuves en inox suivie par fermentation malolactique.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	15 mois en cuves de béton - mise en bouteille en mois de mai
<b>Analytique</b>	Alc: 13% Vol. - acidité: 4,4 g/L
<b>Production</b>	29.300 flessen

