

Nom	Pinot Noir Alto Adige
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% pinot nero
Pourcentage d'alcool	12,50% 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 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.
Servir sur	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
Origine	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.
Rendement	60 hl/ha
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves en inox suivie par fermentation malolactique.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	15 mois en cuves de béton - mise en bouteille en mois de mai.
Analytique	Extrait sec: 25,85 g/l - acidité totale: 4,95 g/l - sucre résiduel: 1,45 g/l - sulfites: 69 mg/l - pH: 3,68
Production	29.300 flessen

