

Nom	Versalto Pinot Bianco
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Alois Lageder
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Alto Adige
Cépages	100% pinot bianco
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 Bianco Versalto a une couleur jaune brillant avec une teinte verte. Le bouquet est raffiné sur des arômes floraux et fruités de pomme et de pêche. Une légère touche élégante boisée enrobe le tout. La bouche est nette et ronde.
Servir sur	poissons à la vapeur ou pochés, asperges, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, Umami
Origine	Le vignoble 'Haberlehof' se trouve sur les hauteurs de Salorno, à 450m d'altitude. Sous-sol pierreux et sablonneux. Différences de température importantes entre le jour et la nuit.
Rendement	57 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Début septembre.
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox.
Elevage	Après la fermentation alcoolique le vin mûrit encore 5 mois ; 80 % du vin en cuves inox et 20 % du vin en grands fûts de chêne (pas de bois neuf).
Analytique	Acidité totale: 5,3 g/l
Production	13.300 bouteilles

