

Naam	Casòn Bianco
Jaartal	2022
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Alois Lageder
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Alto Adige
Druivensoorten	viognier, petit manseng
Alcoholpercentage	12,50% vol
Omschrijving	<p>Alois Lageder is een prachtig wijndomein met een internationale reputatie en een geschiedenis die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw. In die tijd stichtte Johan Lageder een wijnmakerij die in 1855 door een van zijn zonen (de eerste 'Alois') werd overgenomen. Gedurende zijn hele geschiedenis is het landgoed in handen van dezelfde familie gebleven. Alois Lageder, de echte avant-gardist die hij was, moderniseerde het domein en diversifieerde de wijngaarden. Met het grootste respect voor de natuur, d.w.z. biodynamisch, respecteert hij de specifieke behoeften van de druivensoorten, om ze zo authentiek mogelijk te bottelen. Intussen hebben zijn kinderen Clemens en Helena de touwtjes van het landgoed in handen genomen.</p> <p>Het wijnhuis van Alois Lageder heeft een enorm respect voor de emotionele kant van wijn, niet alleen voor de holistische kant van de productiefilosofie maar ook voor de band tussen kunst en grondgebied. Het heeft vooral naam gemaakt dankzij de grote wijnen van het historische landgoed van de familie, Löwengang in het bijzonder, met een Chardonnay die tot de beste van Italië behoort door zijn rijkdom, complexiteit en elegantie. Soberheid, volledigheid en een klassevolle stijl kenmerken de tussenliggende lijnen, waarbij de ingreep in het hout steeds op een gekalibreerde manier een natuurlijke elegantie geeft aan de variëteiten. Onberispelijk en zeer aangenaam, de klassieke lijn toont alle persoonlijkheid van alledaagse wijnen, maar met veel stijl.</p> <p>De Casòn Bianco heeft een goudgele kleur. Fruitige, intense aroma's in de neus met toetsen van sinaasappel, exotische kruiden, vanille en hout. Vol in de mond met een frisse en zeer lange afdronk.</p>
Serveren bij	schaal- en schelpdieren, gerookte vis, gestoomde of gepocheerde vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Casòn Hirschprunn in Magrè. Hoogte: 230 tot 360 meter. Zanderige bodem met rotsen, dolomitische kalksteen.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	27 augustus - 10 september 2020
Vinificatie	Spontane fermentatie in barriques.
Opvoeding	Ongeveer 11 maanden rijping sur lies in barriques en in grote vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,8 g/l

