LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Chardonnay
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% chardonnay
Alcohol percentage	13,00% vol
Description	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. Ces dernières années, Lageder est passé progressivement à la viticulture biodynamique. 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. Le Chardonnay Alto Adige a une couleur jaune pâle aux reflets verts. Nez riche de jeunes fruits tropicaux mûrs et de pomme. Il est très pur, avec une belle structure et une belle acidité. Finale fraîche.
Servir sur	apéritif, charcuterie, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, buffet froid de viande et salades, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Vignobles sélectionnés à Magrè et Salorno à une altitude de 250 à 350m. Mésoclimat chaud. Sous-sol sabloneux et pierreux, avec une présence calcaire importante.
Rendement	70 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Mi septembre
Vinification	Fermentation en cuves en inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Maturation sur lies pendant 4 mois.
Analytique	Alc: 12.5 % Vol. - acidité totale: 5,90 g/litre
Production	212.000 bouteilles de 0,75 litre
Recensentscores	Robert Parker: 89