LICATA

FICHE DE VIN

Nom	ßd Bianco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Vigneti delle Dolomiti
Cépages	25% pinot bianco, 25% pinot grigio, 10% gewürztraminer, 40% müller thurgau
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 ßd Bianco a une couleur jaune brillant aux reflets verts. Les arômes sont frais, amples et délicats sur des notes florales, de fruits exotiques mûrs et de minéralité. Bouche structurée et persistente, pleine et équilibrée.
Servir sur	terrines, crustacés et coquillages, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce
Origine	Vignobles situés à Magrè, Salorno e Pochi (230-500m d'altitude). Terrain aride, pierreux et sablonneux, à forte concentration calcaire. Microclimat chaud avec de grands écarts de température entre le jour et la nuit. Vignes de 8 à 45 ans d'âge.
Rendement	61 hl/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	septembre
Vinification	Les raisins sont pressés. Fermentation spontanée du moût en cuves inox. Le vin reste alors en contact 4 mois avec les levures. Maturation en grandes 'botti di Slavonia'.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	6 mois en grandes 'botti di Slavonia'.
Analytique	12,5% vol. alc. - 5,1 g/l acidité
Production	15.333 bouteilles 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 89