LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Haberle Pinot Bianco
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2024
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% pinot bianco
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 Pinot Bianco cru Haberlehof 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
Origine	Le vignoble 'Haberlehof' se trouve sur les hauteurs de Salorno, à 450m d'altitude. Sous-sol pierreux et sabloneux. 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.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Après la fermentation alcoolique le vin murit encore 5 mois ; 80 % du vin en cuves inox et 20 % du vin en grands fûts de chêne (pas de bois neuf).
Analytique	Alc: 12.50 % Vol. - Acidité: 5,3 g/L.
Production	13.300 bouteilles
Recensentscores	Robert Parker: 90