LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Krafuss Pinot Nero
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% pinot nero
Alcohol percentage	99,99% 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 Nero Krafuss a une couleur rouge rubis et des arômes de baies rouges et de cerises. On retrouve également une pointe de poivre bien soutenue. Bouche prononcée aux tannins épicés. Belle longueur et finale fraîche.
Servir sur	plats épicés, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade, volaille sauvage (canard…), fromages doux, fromages puissants ou vieillis
Origine	Le vignoble 'Krafuss' est situé près du peitt village de Appiano-Montagna, à 500m d'altitude. Exposition sud-est. La sol se compose d'argile et de chaux. Mésoclimat plutôt froid.
Rendement	48 hl / ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Mi septembre
Vinification	Fermentation et macération pendant 18 jours en cuves en inox.
Elevage	12 mois de barriques françaises (Nevers, Alliers et Vosges - 1/3 de neuves)
Analytique	Alc.: 13,00 % Vol.
Production	13.333 flessen