LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Pinot Bianco
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	léger, léger / subtil, sec, délicieusement fruité, peu épicé, belle minéralité, acidité marquée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% pinot bianco
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. Ce Pinot Blanc du nord de l'Italie a un nez explosif et très fruité. En bouche il est très intense avec des notes de citron, ce qui lui apporte de la fraicheur. Votre partenaire idéal pour des poissons succulents.
Servir sur	apéritif, crustacés et coquillages, poissons à la vapeur ou pochés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème)
Origine	Les vignobles se situent à Magré et Salorno, à 300-450m d'altitude. Mésoclimat plutôt froid, avec de grandes différences de température entre la journée et la nuit. Sous-sol de pierres de de sable.
Rendement	75 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Fin septembre
Vinification	Fermentation en cuves inox suivie par une maturation sur lies pendant 4 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	4 mois en cuves inox.
Analytique	Alc: 12.5% Vol.
Production	66.667 bouteilles