LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Pinot Grigio
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, subtilement minéral, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% pinot grigio
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 Grigio a une couleur rose avec des reflets verts et un bouquet intense de fleurs et d'épices. Bouche fruitée, belle structure et finale fraîche.
Servir sur	apéritif, terrines, buffet froid de poisson et salade, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce
Origine	Vignobles plantés entre 1970 et 1990 à Magrè et Salorno à 230-350m d'altitude. Terre sablonneuse, caillouteuse et en partie calcaire. Microclimat chaud avec de grandes différences de température entre le jour et la nuit.
Rendement	57 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	15 - 30 septembre 2013
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves inox à température controlée.
Fermeture de bouteille	bouchon à vis
Elevage	Maturation sur lies en cuves inox pendant +/- 4 mois. Mise en bouteille en février 2014.
Analytique	Alc. 13,00% vol. - Acidité 5,3 g/litre
Production	133.333