LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Pinot Noir
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
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 a une couleur rouge rubis légère. Le nez développe des arômes de petits fruits rouges, de cerises, avec des notes de terre. Bouche fruitée et ronde, finale fraîche. Style élégant.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Vignobles sélectionnés sur le territoire de Mazzon (au-dessus de Egna), à une altitude de 300-400m. Orientation est et climat assez froid. Le sol est essentiellement composé de sable, de chaux et d'argile.
Rendement	60 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Mi septembre
Vinification	Fermentation alcoolique en cuves en inox suivie par fermentation malolactique.
Elevage	15 mois en cuves de béton - mise en bouteille en mois de mai
Analytique	Alc: 13% Vol. - acidité: 4,4 g/L
Production	29.300 flessen