LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Porer Pinot Grigio
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, 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 Porer Pinot Grigio a une couleur jaune paille. Nez expressif au caractère épicé et légèrement fumé. Vin plein, élégant, à la finale souple. Finale fraîche et fruitée.
Servir sur	terrines, crustacés et coquillages, poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce
Origine	'Le vignoble Benefizium Porer se trouve à Magré à 260m d'altitude. Le sous-sol calcaire est formé de pierres, de sable. Les pieds de vignes ont entre 20 et 25 ans.
Rendement	59 hl/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	Première moitié de septembre.
Vinification	Fermentation en cuves en inox.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	Maturation de 4 mois en cuves inox sur lies. Mise en bouteille en avril.
Analytique	Alc: 13% Vol. - 6.1 g/L.
Production	60.000 bouteilles
Recensentscores	Vinous: 89