LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Vogelmaier Moscato Giallo
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2021
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, une bombe de fruit, légèrement épicé, subtilement minéral, acidité marquée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	100% moscato giallo
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 Moscato Giallo a une couleur jaune aux reflets verts. Les arômes sont purs et frais, essentiellement sur des notes florales et des fruits tropicaux. Vineux, sec et frais en bouche. Assez intense et une longue finale.
Servir sur	apéritif, poissons fumés, buffet froid de poisson et salade, asperges, plats végétariens, plats épicés
Origine	Le vignoble 'Vogelmeier' se situe au nord-ouest du Lac de Caldaro, à une altitude de 270m. Sous-sol de gravier et de sable. Mésoclimat très chaud.
Rendement	52 hl/ha
Viticulture	Biologique
Vendange	Début octobre
Vinification	Fermentation en cuves en inox. Maturation sur lies pendant 4 mois.
Elevage	4 mois en cuves inox.
Analytique	Alc: 13,00% vol
Production	13.333 bouteilles 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 92