LICATA
WIJNFICHE

Naam	Chardonnay
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een fijne mineraliteit, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% chardonnay
Alcohol percentage	13,00% vol
Omschrijving	Niet alleen is dit prachtige wijndomein een internationale bekendheid, het is bovendien een topper met een lange geschiedenis, die teruggaat tot het begin van de 19e eeuw! Johan Lageder startte toen een wijnzaak op, die in 1855 door een van zijn zonen (de eerste 'Aloïs') werd verdergezet, en steeds opnieuw in de familie werd doorgegeven. Ook de huidige kapitein van het schip, Aloïs Lageder, mag een pluim op zijn hoed steken. Hij moderniseerde het domein en diversifieerde de wijngaarden, met toegenomen succes als gevolg. De laatste jaren zette het domein overigens de overgang in naar biodynamische wijnbouw. In totaal worden er maar liefst 36 verschillende wijnen geproduceerd, die in twee kampen zijn onder te verdelen: enerzijds deze onder de vlag Aloïs Lageder, geproduceerd met deels eigen druiven en deels ingekocht fruit, en anderzijds deze onder de vlag Tenutae Lageder, enkel van eigen wijngaarden. Wat je van dit domein ook in je glas hebt, de sleutelwoorden zijn steeds zuiverheid en finesse. De lichtgele Chardonnay Alto Adige geurt bijzonder aangenaam naar geel en tropisch fruit en wat appel. De smaak is bijzonder zuiver en elegant maar er zit toch voldoende structuur in de wijn. De strakke zuren zorgen er voor dat de wijn geen seconde gaat vervelen.
Serveren bij	aperitief, charcuterie, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, koud buffet van vlees + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Diverse wijngaarden in Magrè en Salorno op 250 tot 350 meter hoogte met een koel microklimaat. Vooral het grote verschil tussen dag- en nachttemperaturen is belangrijk om voldoende frisheid/zuren in de druiven te bewaren. De bodem bevat vooral zand en kiezel maar ook wat kalksteen.
Opbrengst	70 hl/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Gedurende de maand september.
Vinificatie	De druiven worden zacht gekneusd en daarna geperst. Vervolgens vindt de alcoholische gisting plaats in inox tanks.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	Na de gisting rijpt de wijn nog 4 maanden verder, in contact met de gistdroesem ('sur lies').
Analytisch	12,50 % alc. vol. - totale aciditeit: 5,90 g/l
Productie	212.000 flessen van 0,75 liter
Recensentscores	Robert Parker: 89