LICATA
WIJNFICHE

Naam	ßd Bianco
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Vigneti delle Dolomiti
Druivensoorten	25% pinot bianco, 25% pinot grigio, 10% gewürztraminer, 40% müller thurgau
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 ßd Bianco trakteert op een schitterende neus vol frisse, pure toetsen van zowel witte perzik, rijpe citroenen als bloemen. Ook in de goed gevulde smaak vinden we aangenaam krokant fruit met verleidelijke minerale toetsen. De frisse zuren maken de wijn spannend, strak en verfrissend zodat hij multi-inzetbaar wordt!
Serveren bij	terrines, schaal- en schelpdieren, visbereidingen met saus, koud buffet van vis + salades, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Wijngaarden uit Magreid, Salarno en Pochi, hoogte tussen 230 en 500m; leeftijd wijnstokken: tussen 8 en 45 jaar. Een zanderige bodem met ook wat kiezel en leem. De grote schommelingen tussen de dag- en nachttemperatuur zorgen voor het behoud van frisse zuren in de druiven.
Opbrengst	61 hl/ha
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	september
Vinificatie	Eerst een zachte persing, gevolgd door een alcoholische gisting in inox cuves met natuurlijke gisten. De wijn rust vervolgens gedurende 4 maanden verder, steeds in contact met de gistcellen ('sur lies').
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	6 maanden in Sloveense tonnen
Analytisch	12,5 % alc. vol. - aciditeit: 5,1 g/l
Productie	15.333 flessen 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 89