LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pinot Bianco
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	licht, subtiel, droog, erg fruitig, niet kruidig, een fijne mineraliteit, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot bianco
Alcohol percentage	99,99% 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 Pinot Bianco heeft strogele kleur met groene tinten. In de neus herkennen we vooral veel rijp fruit (appel en perzikken). In de mond heeft hij een intense aanzet die overgaat in een opvallend elegante structuur met een frisse, citrus afdronk.
Serveren bij	aperitief, schaal- en schelpdieren, gestoomde of gepocheerde vis, koud buffet van vis + salades, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus
Oorsprong	Wijngaarden in Magrè en Salorno op 300 tot 450 meter hoogte. Redelijk koel mesoklimaat met groot temperatuurverschil tussen dag en nacht. Zand en stenen in de ondergrond.
Opbrengst	75 hl/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Eind september
Vinificatie	Fermentatie in roestvrije stalen tanks gevolgd door rijping sur lies gedurende 4 maanden
Flesafsluiting	schroefdop
Opvoeding	4 maanden in roestvrije stalen tanks
Analytisch	Alc: 12.5% Vol.
Productie	66.667 flessen