LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pinot Grigio
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiel mineraal, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot grigio
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 Pinot Grigio heeft een licht rose kleur en een intens boeket van bloemen en kruiden. Fruitige smaak, goede structuur en frisse afdronk.
Serveren bij	aperitief, terrines, koud buffet van vis + salades, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus
Oorsprong	De wijngaarden werden aangeplant tussen 1970 en 1990 in Magrè en Salorno, op een hoogte tussen 230 en 250m, de bodem bestaat uit zand, keien en ook een beetje kalksteen. Warm microklimaat met grote temperatuurschommelingen tussen dag en nacht.
Opbrengst	57 hl/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	15 - 30 september 2013
Vinificatie	Alcoholische gisting in inox cuves.
Flesafsluiting	schroefdop
Opvoeding	Na de fermentatie rijpt de wijn in de tank nog 4 maanden verder op de gisten ('sur lies'). Botteling in februari 2014.
Analytisch	Alc. 13,00% vol. Aciditeit 5,3 g/l
Productie	133.333