LICATA
WIJNFICHE

Naam	Pinot Noir
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Lageder Alois
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, een fijne mineraliteit, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Alto Adige
Druivensoorten	100% pinot nero
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 Nero heeft een lichte robijnrode kleur. In de neus herkennen we vooral klein rood fruit (kersen) en aardse tonen. Fruitige en ronde smaak met frisse afdronk. Elegante stijl.
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Geselecteerde wijngaarden in het Mazongebied bij het dorpje Egna op 300 tot 400 meter hoogte. Oostelijke orientatie met een vrij koel klimaat en een bodem bestaande uit zand, kalk en leem.
Opbrengst	60 hl/ha
Druiventeelt	Biologisch
Oogst	Midden september
Vinificatie	Eerst een zachte kneuzing van de druiven, gevolgd door de alcoholische gisting in roestvrije stalen tanks. Ook de malolactische omzetting vindt plaats in de roestvije stalen tanks.
Opvoeding	15 maanden in cementen kuipen - botteling in mei
Analytisch	13 % alc. vol. - aciditeit: 4,4 gr/l
Productie	29.300 flessen