

# DRINKS.

## Alois Lageder Pinot grigio Alto Adige DOC 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	40902023
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Tyrol du sud
Embouteilleur	Alois Lageder, Tòr Löwengang, Grafengasse 9, 39040 Margreid, Italien
Marque	Alois Lageder
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: jaune vif avec de délicats reflets verts. Nez: des parfums fruités et floraux avec des notes de pêche, de melon et un soupçon d'épices. Bouche: minérale, épicée, fruitée avec des arômes de baies. Finale: une acidité rafraîchissante.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à base de Pinot Grigio
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	Bouchon



la bouteille	-----
Tannin	Non spécifié
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, viandes blanches

## Description

L'histoire de la famille Lageder commence en 1823, lorsque le jeune artisan Johann Lageder se lance dans le commerce du vin à Bolzano. Ses successeurs ont ensuite produit eux-mêmes des vins et ont également acquis quelques vignobles. Au milieu des années 70, Alois IV a fait évoluer l'entreprise familiale vers de nouvelles normes de qualité et a intégré de nouvelles méthodes de gestion. Alois a reconnu la valeur ajoutée de l'emplacement et a continuellement développé les vignobles. Aujourd'hui, la famille exploite 50 hectares de vignobles selon des méthodes biodynamiques. Cela signifie que l'utilisation de pesticides chimiques de synthèse, d'herbicides, de fongicides, d'insecticides et d'engrais minéraux sont totalement évités. Ils s'appuient plutôt sur l'utilisation de préparations naturelles et de tisanes homéopathiques. L'objectif de la cave est de développer la biodiversité, à l'aide de semis, d'arbustes et de fertilisation avec du compost. Cela crée une couche d'humus et conduit donc à une meilleure qualité du sol et à la fertilité des vignes. L'accent est mis sur le développement et le maintien du cycle naturel. Les travaux dans la cave à vin sont effectués selon les directives strictes de Demeter Italie.