DRINKS.

Alois Lageder Porer Pinot grigio Vigneti Delle Dolomiti IGT 2023 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	80002823
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Embouteilleur	Alois Lageder, Tòr Löwengang, Grafengasse 9, 39040 Margreid, Italy
Marque	Alois Lageder
Dégustation	minéral et sec avec de la poire, de la pêche, de la pomme, du melon, du citron, du miel et du beurre de vanille crémeux.
Désignation commerciale	Vin blanc
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Oui
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	8-10 degrés
Millésime	2023
En accord	entrées, charcuterie, poissons & fruits

avec de mer, volaille

Description

L'histoire de la famille Lageder a commencé en 1823, lorsque le jeune artisan Johann Lageder a commencé à faire le commerce du vin à Bolzano. Ses successeurs produisirent ensuite eux-mêmes des vins et acquirent également quelques vignobles. Au milieu des années 70, Alois IV a fait évoluer l'entreprise familiale vers de nouveaux standards de qualité et a intégré de nouvelles méthodes dans la gestion et la cave. Alois a reconnu la valeur ajoutée du site et n'a cessé d'étendre les vignobles. Aujourd'hui, la famille exploite 50 hectares de vignes selon les méthodes biodynamiques. Cela signifie que l'on renonce complètement aux produits phytosanitaires chimiques de synthèse, aux herbicides, aux fongicides, aux insecticides et aux engrais minéraux. Au lieu de cela, on mise sur l'utilisation de préparations naturelles et de tisanes homéopathiques.
Le Porer Pinot Grigio est composé de trois éléments vinifiés différemment : Une partie des raisins a été immédiatement pressée, une autre partie est restée en contact avec les peaux pendant 15 heures et une autre partie est restée jusqu'à huit mois sur les tiges et les peaux. De ce fait, la proportion de tanins dans le vin augmente légèrement et la fraîcheur du vin est perçue différemment. Le Porer Prinot Grigio conserve sa maturité optimale pendant environ six ans. Avec son goût sec, frais et fruité, riche en corps et en tension, il accompagne les entrées, les terrines et les pâtés, les saucisses, le jambon, le poisson, les crustacés et la volaille.