

FICHE D'ARTICLE

Nom	Fontanasanta Nosiola
Millésime	2018
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGP Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% nosiola
Description	<p>En 1929, Vittorio Foradori achète un petit domaine à Mezzolombardo, dans le nord du Trentin et vend ses raisins à d'autres viticulteurs. Son fils Roberto rejoint le domaine en 1960 et décide de commercialiser ses propres vins. Après des études d'œnologie à San Michele All'Adige, Elisabetta reprend la direction du domaine en 1984 et le conduit au sommet de la région.</p> <p>Elisabetta réécrit en permanence son succès : depuis 2002, elle consacre 26 ha de vignobles à la biodynamie et fait fermenter trois de ses six vins, le 'Sgarzon' et le 'Morei' rouges et le 'Nosiola' blanc dans de grandes amphores de terre cuite.</p>
Servir sur	poissons fumés, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Fontanasanta, colline de Trento. Deux parcelles de 2 ha. Sol argilo-calcaire.
Rendement	6000 pieds/ha (guyot simple).
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	-
Vinification	fermentation avec macération de huit mois en amphores d'argile.
Elevage	après la macération en amphores encore 2 mois en 'botti'.
Production	8.000 bouteilles.
Potentiel de garde	Jusque fin 2024

