

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Granato
<b>Millésime</b>	2016
<b>Producteur</b>	Foradori
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, très minéral, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	IGP Vigneti delle Dolomiti
<b>Cépages</b>	100% teroldego
<b>Description</b>	<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> <p>Le Granato a une couleur noire. Au bouquet, on reconnaît surtout des baies noires, de la réglisse, du bois fin et des impressions de forêt. La bouche est pleine, concentrée mais avec beaucoup de finesse tout de même. Finale fruitée.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
<b>Origine</b>	Localités de Mezzolombardo, Morei, Sgarzon, Cesura, 10 ha au total, âge moyen des vignes : 35 ans, terrain d'alluvion pierreux
<b>Rendement</b>	6000 plants par ha.
<b>Viticulture</b>	Bio dynamique & Biologique
<b>Vendange</b>	fin septembre
<b>Vinification</b>	Fermentation en grands foudres ouverts, maturation en barriques, 70% de neuves, pendant 18 mois.
<b>Elevage</b>	18 mois de barriques françaises (70% neuves)
<b>Analytique</b>	Alc: 13,5% vol
<b>Production</b>	20.000 bouteilles 0,75
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2031
<b>Recensmentscores</b>	James Suckling: 98

