

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Lezèr
<b>Millésime</b>	2020
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2023
<b>Producteur</b>	Foradori
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité marquée
<b>Appellation</b>	IGT 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 petit à petit au sommet absolu de la région.</p> <p>Elisabetta réécrit en permanence son succès : depuis 2002, elle commence à consacrer les 28 ha de vignobles à la biodynamie et depuis 2009 tout le domaine est officiellement certifié biodynamique. Entretemps elle a commencé à expérimenter avec la fermentation des raisins dans de grandes amphores de terre cuite. Même si aujourd'hui Elisabetta est encore très présente, ce sont surtout ces 3 enfants Emilio, Theo et Myrtha qui se préparent pour le futur.</p> <p>Le Lezèr de Foradori est un vin rouge léger issu de raisins Teroldego , issu d'un assemblage de 10 essais viticoles en amphore, bois, acier et ciment. C'est un vin de copain aux arômes gourmands et fruités. Son goût rafraîchissant, facile et très frais,</p>
<b>Servir sur</b>	charcuterie, buffet froid de viande et salades, fromages doux, Cuisine asiatique (goût piquant)
<b>Origine</b>	Commune de Mezzolombardo /Cesura, Vignai, Campazzi (4 hectares)
<b>Rendement</b>	(6000 plants/ha)
<b>Viticulture</b>	Bio dynamique & Biologique
<b>Vendange</b>	Fin septembre
<b>Vinification</b>	La vinification se fait dans des contenants divers : ciment, foudres, amphores. Jamais plus de 24h de macération péliculaire. Le vin mûrit ensuite 4 mois dans ces mêmes contenants avant d'être mis en bouteille.
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Analytique</b>	Alc. 12,50% vol.
<b>Production</b>	25.000 bouteilles 0,75
<b>Recensmentscores</b>	JamesSuckling.com: 92

