

Nom	Lezèr
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Foradori
Style de vin	léger, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, plutôt minéral, peu de tanins, acidité marquée
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	10% lagrein, 5% merlot, 15% schiava, 70% teroldego
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	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. 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, Théo et Myrtha qui se préparent pour le futur. 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,
Servir sur	charcuterie, buffet froid de viande et salades, fromages doux, Cuisine asiatique (goût piquant)
Origine	Commune de Mezzolombardo /Cesura, Vignai, Campazzi (8 hectares).
Rendement	6.000 pieds/ha
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Fin septembre.
Vinification	La vinification se fait dans des contenants divers : ciment, foudres, amphores. Jamais plus de 24h de macération pelliculaire. Le vin mûrit ensuite 4 mois dans ces mêmes contenants avant d'être mis en bouteille.
Production	50.000 bouteilles 0,75

