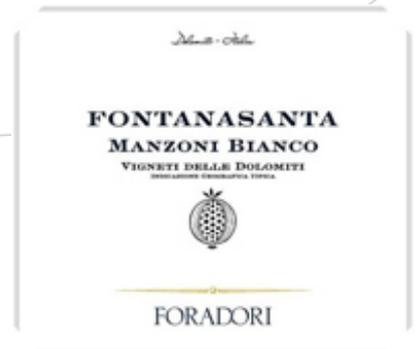


# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Manzoni Bianco Fontanasanta
<b>Millésime</b>	2022
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2030
<b>Producteur</b>	Foradori
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité marquée
<b>Appellation</b>	IGT Vigneti delle Dolomiti
<b>Cépages</b>	100% incrocio manzoni
<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 Manzoni bianco est de couleur jaune léger. Il a des arômes d'abricot, de pêche et de fleurs. La bouche est assez persistante, pleine et élégante. La finale est exotique et dominée par des fruits de la passion.</p>
<b>Servir sur</b>	poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, asperges, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
<b>Origine</b>	Mezzolombardo, différents vignobles pour une superficie totale de 3,5 ha, sous-sol essentiellement constitué de limon et de cailloux.
<b>Viticulture</b>	Biodynamique & Biologique
<b>Vendange</b>	Début septembre.
<b>Vinification</b>	Le vin fermente sur la peau en anfores ou il reste à maturer aussi pendant 8 mois.
<b>Elevage</b>	8 mois en anfores.
<b>Production</b>	10.000 bouteilles 0,75
<b>Notes des critiques</b>	jamesuckling.com: 96



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)