

Nom	Manzoni Bianco Fontanasanta
Millésime	2025
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2033
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% incrocio manzoni
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 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.
Servir sur	poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, asperges, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Mezzolombardo, différents vignobles pour une superficie totale de 3,5 ha, sous-sol essentiellement constitué de limon et de cailloux.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Début septembre.
Vinification	Le vin fermente sur la peau en anfores ou il reste à maturer aussi pendant 8 mois.
Elevage	8 mois en anfores.
Production	10.000 bouteilles 0,75

