

Nom	Nosiola Fontanasanta
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2028
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, plutôt minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% nosiola
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, Theo et Myrtha qui se préparent pour le futur.
Servir sur	poissons fumés, poissons cuits, grillés ou frits, asperges, plats végétariens, pâtes ou risotto avec autres sauces (légumes, poissons, crème), volaille sans sauce, viande blanche sans sauce, fromages doux
Origine	Fontanasanta, colline de Trento. Deux parcelles de 2 ha. Sol argilo-calcaire.
Rendement	6000 pieds/ha (guyot simple).
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	-
Vinification	fermentation avec macération de huit mois en amphores d'argile.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	après la macération en amphores encore 2 mois en 'botti'.
Production	8.000 bouteilles.

