

Nom	Pinot Grigio Fuoripista
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2029
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, très peu fruité, peu épicé, subtilement minéral, peu de tanins, acidité bien intégrée
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% pinot grigio
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 Pinot Grigio Fuoripista présente une robe rose cuivrée subtile. Le nez est expressif et aromatique, avec des arômes de fraise des bois, d'orange sanguine, de griotte et de délicates notes florales. En bouche, le vin est juteux et élégant, porté par une belle fraîcheur, avec des saveurs de pamplemousse, de melon vert et de mandarine. La finale est longue, épicée et légèrement minérale, avec des touches de menthe et de pêche. Un vin orange vivant, complexe et plein de caractère.
Servir sur	Cuisine asiatique (goût amer)
Origine	Campo Rotaliano, Mezzolombardo, vignoble de 2 ha.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vinification	Fermentation et maturation en tinajas (amphores) sur les peaux pendant 8 mois.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	En tinajas (amphores) sur lies pendant 8 mois.
Production	10.000 bouteilles

