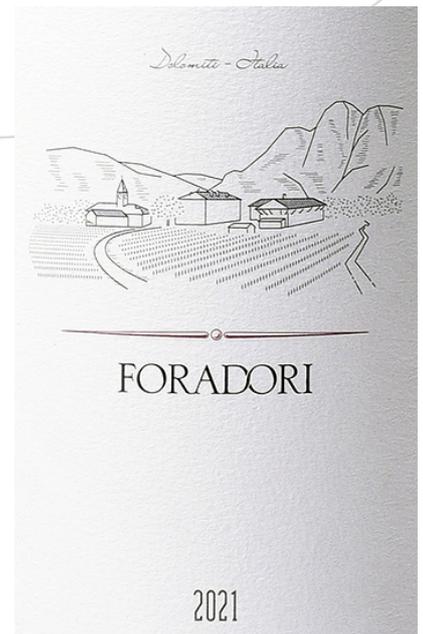


# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Teroldego 'Foradori'
<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, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, très minéral, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	IGT Vigneti delle Dolomiti
<b>Cépages</b>	100% teroldego
<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 Teroldego a une robe rouge plaisir et un nez qui développe des arômes de fruits noirs, de cerise, avec un peu d'épices et de notes florales. La bouche est soyeuse et fraîche, avec un bel équilibre entre des tanins très fins et l'acidité sous-jacente. C</p>
<b>Servir sur</b>	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
<b>Origine</b>	Commune de Mezzolombardo /Cesura, Vignai, Campazzi (4 hectares) La moyenne d'âge des vignes est de 40 ans.
<b>Rendement</b>	(6000 plants/ha)
<b>Viticulture</b>	Biodynamique & Biologique
<b>Vendange</b>	Fin septembre
<b>Vinification</b>	Fermentation et maturation en cuves de ciment, maturation partiellement en ciment et en barriques de 2ème et 3ème passage
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	12 mois en ciment et en barriques de 2ème et 3ème passage
<b>Production</b>	50.000 bouteilles 0,75



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)