

Nom	Teroldego 'Foradori'
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, très minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% teroldego
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 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
Servir sur	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
Origine	Commune de Mezzolombardo /Cesura, Vignai, Campazzi (4 hectares) La moyenne d'âge des vignes est de 40 ans.
Rendement	(6000 plants/ha)
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Fin septembre
Vinification	Fermentation et maturation en cuves de ciment, maturation partiellement en ciment et en barriques de 2ème et 3ème passage
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	12 mois en ciment et en barriques de 2ème et 3ème passage
Production	50.000 bouteilles 0,75

