

Nom	Teroldego Granato
Millésime	2023
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, 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, Theo et Myrtha qui se préparent pour le futur. Le Granato a une couleur noire. Au bouquet, on reconnaît surtout des baies noires, de la réglisse, du bois fin et des impressions de forêt. La bouche est pleine, concentrée mais avec beaucoup de finesse quand même. Finale fruitée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Localités de Mezzolombardo, Morei, Sgarzon, Cesura, 10 ha au total, âge moyen des vignes : 35 ans, terrain d'alluvion pierreux.
Rendement	6000 plants par ha.
Viticulture	Biodynamique & Biologique
Vendange	Fin septembre.
Vinification	Fermentation en grands foudres ouverts.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	15 mois en tonneaux de 1000 litres.
Analytique	Acidité totale: 5,70 g/l - extrait sec: 28,95 g/l - sucre résiduel: 1,18 g/l - sulfites: 47 mg/l - pH: 3,36
Production	20.000 bouteilles 0,75
Notes des critiques	jamesuckling.com: 98

