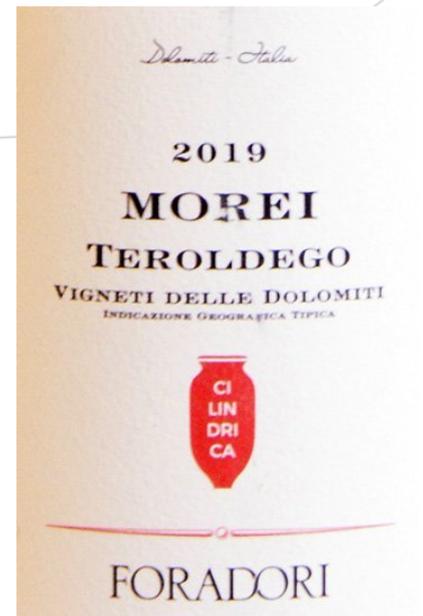


LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Teroldego Morei Cilindrica
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, plutôt minéral, tanins souples, acidité marquée
Appellation	IGT Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% teroldego
Description	<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>Version expérimentale du cru Morei. Après la fermentation sur les peaux pendant 8 mois, suit encore un élevage supplémentaire de 12 mois en anfores cylindriques.</p>
Origine	Localités de Mezzolombardo, Morei, 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	Après la fermentation et élevage sur les lies en anfores espagnoles, suit encore un élevage de 12 mois en anfores cylindriques. Sans les peaux ce-fois ci.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Analytique	Alc: 13,5% vol
Production	2.400



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)