

Nom	Teroldego Morei Cilindrica
Millésime	2022
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
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
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. 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.
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

