

Nom	Teroldego Sgarzon Cilindrica
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2031
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, 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. Version expérimentale du cru Sgarzon. Après la fermentation sur les peaux pendant 8 mois, suit encore un élevage supplémentaire de 12 mois en anfores cylindriques. Caraffer à recommander.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Localités de Mezzolombardo, Sgarzon, 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
Fermeture de bouteille	diam
Analytique	Alc: 13,5% vol
Production	10.000

