

Nom	Teroldego Vigneto Morei
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, beau fruité, à dominante épicée, plutôt 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 Morei a une couleur rouge grenat foncé. Le nez est fruité avec des arômes de fruits noirs, enrichis de notes épicées de cannelle et de clous de girofle. Dense en bouche, avec une finale longue et minérale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
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	Macération et élevage sur les lies pendant 8 mois et en amphores espagnoles.
Production	12.000 bouteilles

