

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Teroldego Vigneto Sgarzon
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
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>Comme le Morei aussi Sgarzon est un monovignoble. Fermentation et élevage sur les peaux et en anfores espagnoles pour 8 mois. Un vin intense et terreux avec une acidité très prononcée. Ce cru Garzon a souvent plus besoin de temps pour s'ouvrir que son frère Morei.</p>
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.
Vinification	8 mois en anfores espagnoles, fermentation comme élevage pendant 8 mois sur les peaux.
Fermeture de bouteille	diam
Production	12.000
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 94 Monica Lerner, robertparker.com: 93



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)