

Naam	Nosiola Fontanasanta
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Foradori
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Vigneti delle Dolomiti
Druivensoorten	100% nosiola
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	In 1929 kocht Vittorio Foradori een klein wijndomein in Mezzolombardo, het noorden van Trentino, en verkocht de druiven toen nog aan andere wijnmakers. In 1960 kwam zoon Roberto aan het roer, die besloot om zelf wijn te commercialiseren onder de familienaam. Na haar wijnstudies in San Michele All'Adige nam Elisabetta in 1984 de leiding over en bracht het domein stap voor stap naar de absolute top van de regio. Elisabetta blijft het succes van het domein heruitvinden: sinds 2002 begint ze te experimenteren met biodynamische wijnbouw en sinds 2009 zijn de 28 hectare wijngaarden volledig biodynamisch gecertificeerd. Stap voor stap introduceerde Elisabetta ook grote amforen van klei om een gedeelte van de druiven in te vergisten. Elisabetta blijft nog steeds alles met argusogen volgen, maar het zijn vooral haar 3 kinderen Emilio, Theo en Myrtha die stilaan de fakkel overnemen.
Serveren bij	gerookte vis, gebakken, gegrilde of gefrituurde vis, asperges, vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van groenten of vis of roomsaus, gevogelte zonder saus, wit vlees zonder saus, zachte of jonge kaas
Oorsprong	Fontanasanta, heuvels rond Trentino. Twee percelen van 2 ha. Ondergrond van klei en kalk.
Opbrengst	6000 stokken/ha (guyot simple).
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Vinificatie	fermentatie van 8 maanden in amforen van klei.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	na de fermentatie in amforen 2 maanden afrijping in vaten van inox en hout.
Productie	8.000 flessen.

