

Naam	Teroldego 'Foradori'
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Foradori
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, subtiele houttoets, heel mineraal, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Vigneti delle Dolomiti
Druivensoorten	100% teroldego
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.

De kersenrode Teroldego Rotaliano verleidt onmiddellijk door zijn aardse neus met toetsen van grafiet, teer en zwarte kersen. Dit is een toonbeeld van finesse met sappig fruit en een soepele maar toch vlezige structuur. De fruitenergie springt zo uit je glas en tel daar ragfijne zuren bij op en je bekomt een pareltje! Het is genieten tot in de fijne, lange afdronk.

Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	gemeenten Mezzolombardo, Cesura, Vignai, Campazzi, 16 hectaren in totaal, De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is 40 jaar.
Opbrengst	(6000 planten/ha)
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	eind september
Vinificatie	fermentatie en maceratie in cementen cuves, de rijping gebeurt deels in cement en in barriques van 2de of 3de passage
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	12 maanden in cement en barriques van 2de of 3de passage
Productie	50.000 flessen 0,75

