

Naam	Teroldego Granato
Jaartal	2023
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Foradori
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, overwegend kruidig, uiterst discrete 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 Granato heeft een zwarte kleur. In het boeket herkennen we vooral zwarte bessen, drop, fijn hout en woudimpressies. Volle smaak, geconcentreerd maar toch met veel finesse. Hij heeft een fruitige afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Gemeenten Mezzolombardo, Morei, Sgarzon, Cesura, 10 hectaren in het totaal, gemiddelde leeftijd van de planten is 35 jaar, alluviale stenige vlakke.
Opbrengst	6000 planten per ha.
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	Eind september.
Vinificatie	Fermentatie in grote open houten tonnen.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	15 maanden in grote houten tonnen van 1000 liter.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,70 g/l - droogextract: 28,95 g/l - restdruikers: 1,18 g/l - sulfieten: 47 mg/l - pH: 3,36
Productie	20.000 flessen 0,75
Recensentscores	jamesuckling.com: 98

