

ARTIKELFICHE

Naam	Teroldego Lezèr
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Foradori
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, vrij mineraal, weinig tannines, prominente zuren
Appellatie	IGT Vigneti delle Dolomiti
Druivensoorten	100% teroldego
Omschrijving	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>De Lezèr van Foradori is een lichte teroldego, die het midden houdt tussen een rosé en een rode wijn. Het resultaat van de assemblage van een 10-tal vinificaties in zowel amfoor, hout, inox als cement. Aromatisch en zeer fruitgedreven, uiterst verfrissend en vlot drinkend. Ideale zomerwijn bij een antipastischotel.</p>
Serveren bij	charcuterie, koud buffet van vlees + salades, zachte of jonge kaas, Aziatisch (met pikante smaak)
Oorsprong	gemeenten Mezzolombardo, Cesura, Vignai, Campazzi, 4 hectaren in totaal
Opbrengst	(6000 planten/ha)
Druiventeelt	Biodynamisch & Biologisch
Oogst	eind september
Vinificatie	Vinificatie in verschillende receptiënten; zowel cementen cuves als houten foeders en amforen. Nooit meer dan 24u schilcontact en opvoeding gedurende 4 maanden in dezelfde receptiënten.
Analytisch	Alc. 12,50 % vol.
Productie	25.000 flessen 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 92

