LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Fontanasanta Manzoni Bianco
Millésime	2018
Potentiel de garde	Jusque fin 2026
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, peu épicé, plutôt minéral, acidité marquée
Appellation	IGP Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% incrocio manzoni
Alcohol percentage	99,99% vol
Description	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 au sommet de la région. Elisabetta réécrit en permanence son succès : depuis 2002, elle consacre 26 ha de vignobles à la biodynamie et fait fermenter trois de ses six vins, le 'Sgarzon' et le 'Morei' rouges et le 'Nosiola' blanc dans de grandes amphores de terre cuite. Le Manzoni bianco est de couleur jaune léger. Il a des arômes d'abricot, de pêche et de fleurs. La bouche est assez persistante, pleine et élégante. La finale est exotique et dominée par des fruits de la passion.
Servir sur	poissons avec sauce, buffet froid de poisson et salade, asperges, volaille sans sauce, viande blanche sans sauce
Origine	Mezzolombardo, différents vignobles pour une superficie totale de 3,5 ha, sous-sol essentiellement constitué de limon et de cailloux
Rendement	-
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	début septembre
Vinification	60% du vin fermente en cuves inox et 40% en petits fûts en bois, le vin repose ensuite en cuves et est enfin embouteillé
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	-
Analytique	Alc. 13% vol.
Production	25.000 bouteilles 0,75