LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Granato
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées très discrètes, très minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	IGP Vigneti delle Dolomiti
Cépages	100% teroldego
Alcohol percentage	13,00% 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 Granato a une couleur noire. Au bouquet, on reconnait surtout des baies noires, de la réglisse, du bois fin et des impressions de forêt. La bouche est pleine, concentrée mais avec beaucoup de finesse tout de même. Finale fruitée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Origine	Localités de Mezzolombardo, Morei, Sgarzon, Cesura, 10 ha au total, âge moyen des vignes : 35 ans, terrain d'alluvion pierreux
Rendement	6000 plants par ha.
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	fin septembre
Vinification	Fermentation en grands foudres ouverts, maturation en barriques, 70% de neuves, pendant 18 mois.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	18 mois de barriques françaises (70% neuves)
Analytique	Alc: 13,5% vol
Production	20.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	James Suckling: 98