LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Teroldego Rotaliano
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Foradori
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées subtiles, très minéral, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOP Teroldego Rotaliano
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 Teroldego a une robe rouge plaisir et un nez qui développe des arômes de fruits noirs, de cerise, avec un peu d'épices et de notes florales. La bouche est soyeuse et fraîche, avec un bel équilibre entre des tanins très fins et l'acidité sous-jacente. Ce vin déploie des notes finement fumées, des saveurs de fruits douces et patinées, et une longue finale sapide et savoureuse.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	Commune de Mezzolombardo /Cesura, Vignai, Campazzi (4 hectares) La moyenne d'âge des vignes est de 40 ans.
Rendement	(6000 plants/ha)
Vendange	Fin septembre
Vinification	Fermentation et maturation en cuves en inox, maturation en barriques françaises de 2ème et 3ème passage
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	12 mois de barriques de 2ème et 3ème passage
Analytique	Alc. 13% vol.
Production	130.000 bouteilles 0,75