LICATA
WIJNFICHE

| | |
|---|---|
| **Naam** | Fontanasanta Nosiola |
| **Jaartal** | 2018 |
| **Bewaarpotentieel** | Tot eind 2024 |
| **Producent** | Foradori |
| **Wijnstijl** | medium-vol, medium-intens, droog |
| **Appellatie** | IGP Vigneti delle Dolomiti |
| **Alcohol percentage** | 99,99% vol |
| **Omschrijving** | In 1929 kocht Vittorio Foradori een klein wijndomein in Mezzolombardo, het noorden van Trentino, en verkocht de druiven aan andere wijnmakers. In 1960 kwam zoon Roberto aan het roer, en hij 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 naar de top van de regio.<br><br>Elisabetta blijft het succes van het domein heruitvinden: sinds 2002 zijn de 26 hectare wijngaarden overgeschakeld naar biodynamica en ze introduceerde grote amforen van klei om drie van de zes wijnen – de rode 'Sgarzon' en 'Morei' en de witte 'Nosiola' – in te laten fermenteren.<br><br>Foradori is mijn Italiaanse vertaling voor... schoonheid. Schoonheid in het rijk der 'zinnen'. Soberheid en sereniteit zijn daarvan enkele van de belangrijkste 'zinnen'. Als je de website opent, dan merk je meteen die innemende schoonheid op. En als je op zoek gaat naar waar de uitleg staat van het generatielange werk van Elisabetta Foradori, dan kom je zelfs haar naam nauwelijks tegen. Zij werkt liefst in stilte en op de achtergrond. Elisabetta heeft namelijk de teroldego op de wereldkaart weten te brengen. Het heeft van 1383 tot Foradori geduurd om de druif de juiste harmonie te geven, die ze vandaag toont. Het basiswerk daarvoor heeft zich afgespeeld in de wijngaard, en slechts in mindere mate in de kelders. |
| **Oorsprong** | Fontanasanta, heuvels rond Trentino. Twee percelen van 2 ha. Ondergrond van klei en kalk. |
| **Opbrengst** | 6000 stokken/ha (guyot simple). |
| **Druiventeelt** | Biodynamisch & Biologisch |
| **Vinificatie** | fermentatie van 8 maanden in amforen van klei. |
| **Flesafsluiting** | diam |
| **Opvoeding** | na de fermentatie in amforen 2 maanden afrijping in vaten van inox en hout. |
| **Productie** | 8.000 flessen. |