Fontanasanta Nosiola

BIANCO MACERATO LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annate: 2024, 2025
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Nosiola
Suolo: Argilloso calcareo dolomitico
Estensione del vigneto: 2.0 ha
Tipo d'impianto: Pergola Trentina e Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura delicata senza pigiatura. Fermentazione spontanea e affinamento a contatto con le bucce in tinajas (anfore) dai 350 ai 450 litri per 8 mesi. Assemblaggio e decantazione in vasche di cemento dai 15 ai 40 hl fino all'imbottigliamento.
Solforosa totale: 30 mg/l
Bottiglie prodotte: 13.000

PRODUTTORE

FORADORI

Elisabetta Foradori, Emilio e Theo Zierock

PERCHÉ

Il Fontanasanta Nosiola di Foradori è un vino bianco macerato corposo e spiccatamente iodato. Austero e compatto, con qualche anno sulle spalle rivela la sua vera natura, muovendosi sinuoso e suadente in bocca, chiudendo profondo e interminabile.

QUANDO

Quando l'inverno si fa rigido e l'orto offre poco o nulla, soffriggete una cipolla tagliata finissima, una verza a listarelle e una patata a cubetti con un'abbondante macinata di pepe. Aggiungete due mestoli di brodo e lasciate sobbollire. Cuocete per il tempo di un calice di Fontanasanta Nosiola in poltrona con un bel romanzo.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it