Foradori

ROSSO

INFO

Annata: 2024
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Trentino Alto Adige
Vitigno: Teroldego
Suolo: Alluvionale del Campo Rotaliano
Estensione del vigneto: 9.5 ha
Tipo d'impianto: Pergola trentina e Guyot
Densità ceppi per ha: 4.500
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 63 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura delicata senza pigiatura. A seconda dell'annata in macerazione sono utilizzati fino al 30% di raspi interi per 10-15 giorni. Fermentazione spontanea in vasche di cemento dai 15 ai 40 hl. Affinamento in cemento e botti di rovere da 20-40 hl per 12 mesi.
Solforosa totale: 35 hl
Bottiglie prodotte: 70.000

PRODUTTORE

FORADORI

Elisabetta Foradori, Emilio e Theo Zierock

PERCHÉ

Il teroldego Foradori di Foradori è un vino rosso fresco, vinoso e dalla beva incredibile. Di polpa e fragrante, assomiglia a una vera e propria spremuta d'uva, un vino che si muove vivo e rapido in bocca. Sincero, gustoso e inebriante.

QUANDO

Quando di ritorno da un viaggio in Trentino Alto Adige, con la scorta di speck, formaggi di malga e pane di segale croccante, il teroldego Foradori è il vino perfetto per un pranzo leggero e veloce, seduti su un folto prato primaverile. Pennichella e si riparte verso casa.

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