

Foradori



INFO

Annata: 2022

Formato: 75 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.

