

WINE TRASSE

Agricola Foradori Manzoni Bianco

Vinmakare: Emilio Zierock
(Elisabetta Foradoris äldsta son)

Geografi: Dolomiterna

Druvsort: 100% Manzoni Bianco
(en korsning mellan Riesling och Pinot Bianco)

Vitikultur: Druvorna kommer från vingården Fontanasanta, som ligger på sluttningarna kring Trentinodalen. Rankorna växer i kalk och lerjord.

Vinifikation: Jäst med skalen i betongtank med enbart naturlig jäst. Sen har vinet vilat 12 mån på stora, gamla acaciafat. Buteljerat helt utan klarning eller filtrering.

Övrigt: I Mezzolombardo, närmare Campo Rotaliano, omringad av Dolomiterna hittar vi Azienda Agricola Foradori. Egendomen etablerades 1901 och togs över av familjen Foradori 1939. Idag är de 4:e gen. vinodlare (Emilio, Theo & Myrtha Zierock) med målsättningen att skapa viner via metoder som respekterar naturen och som uttrycker växtplatsen på bästa möjliga sätt! Ända från början har de haft fokus på den lokala druvsorten Teroldego med anor långt tillbaka i tiden. 2002 påbörjades arbetet med biodynamisk odling som ett steg på vägen att lyfta druvan och ge det utrymme den förtjänar.

De förfogar över totalt 29 ha vinmark, där lite mer än hälften ligger i Piano Rotaliano med alluvial, stenig sandjord, 9 ha i Fontanasanta där jordmånen huvudsakligen domineras av kalkrik-lerjord. Sista delen av frukten hämtar de från samarbeten med mark via medlemmarna i teamet.

Hos familjen Foradori är det inte bara vinodling på agendan. De odlar också biodynamiska grönsaker under pergolan bakom vineriet och föder upp kossor (ras 'Tyrolean Grey Cattle') som betar i vingårdarna. Självklart gör de ost av mjölken.

