

WINE TRASSE

Agricola Foradori
Lezèr

Vinmakare: Emilio Zierock
(Elisabetta Foradoris äldsta son)

Geografi: Dolomiterna

Druvsort: Ca 80 % Teroldego + lite
Schiava, Merlot & Lagrein.

Vitikultur: Druvorna kommer från odlingar
kring byn Mezzolombardo; Campazzi och
Settepergole. Alluvial jord med sand och
grus.

Vinifikation: Jäst med skalen under ca 2
dagar i cementtankar. Vilar 4 månader på
en blandning av cement, amfora & bottis
innan buteljering.

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.

Lezèr, som betyder lätt på den lokala
dialekten, är ett resultat av att 2017
var en tuff årgång då druvorna drabbades
av hagel. De bestämde sig därför att göra
ett lättare vin utan den långa
skalmaceration som annars äger rum. Och
det blev en succés!!

