

# WINE TRASSE

Agricola Foradori  
Nosiola

**Vinmakare:** Emilio Zierock  
(Elisabetta Foradoris äldsta son)

**Geografi:** Dolomiterna

**Druvsort:** 100% Nosiola\*

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

**Vinifikation:** Jäst med skalen i tinajas (amfora) med enbart naturlig jäst. Sen vilar vinet vidare i 6–8 mån på skalen i samma tinajas. Buteljerat helt utan klarning och 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.

\*Nosiola; är en gammal druva typisk för området Trentino. En gång fanns det större areal planterad men nu är den begränsad till Valle dei Laghi och sluttningarna över Trentino och Pressano. Det är en druvsort som har ett tydligt uttryck och karaktär när den får växa i karga jordar och som i sin tur ger eleganta viner med fantastisk längd. Historisk har Nosiola alltid jäst med druvskalen.

