

WINE TRASSE

Agricola Foradori
Sgarzon

Producent: Agricola Foradori

Klassifikation: Dolomiterna

Druvsort: 100 % Teroldego

Vitikultur: Alluvial jord med sand. Denna vingård är svalare än övriga vilket bidrar till ett eget unikt uttryck av druvan Teroldego, med en ovanlig friskhet. Efter att ha över tid arbetat med biodynamiska preparat börjar vingårdarna ge olika tydliga uttryck och de har valt att göra separata buteljeringar av Sgarzon och Morei.

Vinifikation: Jäst och vilat med skalen i amfora (tinajas från Villarrobledo, Spanien) under 6–8 mån. Naturlig jäst. De använder sig av amforas för att de upplever att vinet speglar jordmånen på ett mer transparent sätt, visar tydligare renheten och balansen i vinet. Buteljerar 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 kalkriklerjord. Sista delen av frukten hämtar de från samarbeten med mark via medlemmarna i teamet.

