Fiche Technique

Naam :	‘Fontanasanta Nosiola’
Producent :	Elisabetta Foradori
Land / streek :	Italië / IGP Vigneti delle Dolomiti (Trentino)
Druivensoort(en) :	100% Nosiola
Karakter :	Fris, schoon, elegant
Keurmerk :	Demeter – Bio-dynamische wijnbouw, Vin Nature / Orange vinificatie
Proefnotitie :	Aroma's van abrikoos, perzik en bloemen. In de mond is hij vrij persistent, mondvullend en elegant. Passievrucht in de afdronk.
Lekker bij :	Schaal- en schelpdieren, visgerechten, salades, asperges, gevogelte zonder zware saus, wit vlees zonder zware saus. DECANTEREN !

Over de wijn :

Nosiola is een inheemse druif in Trentino. Van oudsher werd Nosiola gebruikt om de fermenteren ‘op de schil’. De druif/wijn krijgt een levendig en rijk karakter en nog meer energie door opvoeding op amforen. De stijl van de wijn is zoals dit honderden jaren geleden ook al werd verbouwd.

De vorm (tinaja uit Villarobledo, Spanje) en poreusheud (poriën) amforen (klei kruiken) geeft de mogelijkheid om de wijn langer op de schil te laten.

Wereldwijd staat Foradori in top-10 lijsten van meest gerespecteerde (biodynamische) natuurwijnproducenten.

In 1929 kocht Vittorio Foradori een klein wijndomein in Mezzolombardo, het noorden van Trentino, en verkocht de druiven aan andere wijnmakers. In 1960 kwam zoon Roberto aan het roer, en hij besloot om zelf wijn te commercialiseren onder de familienaam. Na haar wijnstudies in San Michele All’Adige nam Elisabetta in 1984 de leiding over en bracht het domein naar de top van de regio.

Elisabetta blijft het succes van het domein heruitvinden: sinds 2002 zijn de 26 hectare wijngaarden overgeschakeld naar biodynamica en ze introduceerde grote amforen van klei om drie van de zes wijnen – de rode ‘Sgarzon’ en ‘Morei’ en de witte ‘Nosiola’ – in te laten fermenteren.

In de wijngaard :

De Fontanasanta wijngaard is 3 hectare groot en ligt op de heuvel boven Trento. De bodem bestaat voornamelijk uit klei en slip. Eind september is de pluk.

In de kelder :

Fermentatie op de schil (ORANGE wijn) voor 8 maanden in tinajas (amphora)
Slechts 8000 flessen per jaar.

Bewaarpotentieel :

4-10 jaar

PIEKSMAN WIJNIMPORT
HOGEWEG 19, 1098 BV AMSTERDAM T +31 (0)20 645 82 32 F +31 (0)20 645 46 85 E WIJN@PIEKSMAN.NL
KVK 34.16.12.35 BTW NL.8099.82.195.B01 WWW.PIEKSMAN.NL