



FORADORI

地址: Via Damiano Chiesa, 1 - 38017 Mezzolombardo (TN)

联系电话+39 0461601046

成立于: 1901年 年产量: 160,000瓶 种植区域: 26公顷

[www.elisabettaforadori.com](http://www.elisabettaforadori.com)

今天，我们来到Mezzolombardo，在特伦托（Trento）省的一个小镇。在这里我们将会参观“Teroldego的女王”。Elisabetta Foradori 已成为意大利最顶尖的“超级巨星”酿酒师之一。毫无疑问，在意大利能用该国最古老和最优秀的传统葡萄品种 Teroldego 酿造成酒的生产商里面，她是最好的。

感谢这家公司的生物力学种植原则，这款酒已经找到了它原有的特性。Foradori 不使用人工合成的化学物质、农药或肥料，这是一家在不断进化的酒庄。

所有Foradori 的葡萄园都位于Campo Rotaliano的侧谷，就是从这些美丽的葡萄园，Elisabetta Foradori 悄悄地生产一些特伦蒂诺（Trentino）最复杂、深刻和引人注目的红葡萄酒。

他们收获覆盖26公顷的葡萄园的葡萄-包括80%的Teroldego，15%的白曼左尼（Manzoni Bianco）和5%的诺西奥拉（Nosiola） - 平均每 生产出16万瓶葡萄酒：9万瓶Foradori，2万瓶格拉纳托（Granato），2万瓶Fontanasanta Manzoni Bianco，8千瓶Fontanasanta Nosiola和各1万瓶的老葡萄园的Teroldego Sgarzon和Morei。





如果你在这个地区观光，千万不要错过机会，在这家酒庄停留一下：Elisabetta小姐会引领你领略Piana Rotaliana葡萄酒的热情。

我们的推荐：GRANATO TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT



酒名: **GRANATO TEROLDEGO VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT**

酒的等级: **VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT**

酒庄: **ELISABETTA FORADORI**

类型: 红酒

产区: 特伦蒂诺上阿迪杰 (**Piana Rotaliana**)

葡萄品种: **100% Teroldego Rotaliano**

酿造工艺: 发酵: 在大型的开放式顶级橡木箱里; 陈年: 18个月在橡木桶

陈年: 带一些紫色色调的红宝石红。优雅而诱人的果香, 有香醋和辛辣的感觉。

还有紫罗兰、玫瑰、樱桃、番茄和甘草的香味。新鲜和具有天鹅绒般的单宁酸和美味苦涩味道的矿物质。

品尝温度: 16-18° C 食物搭配: 烤肉和肉类菜肴。

