

FORADORI



Le Guide de L'Espresso

I Vini d'Italia 2015, Le Guide de L'Espresso

Il nome di Elisabetta Foradori è da almeno vent'anni sinonimo di Teroldego di qualità elevatissima. Senza la sua opera, che non è enfatico definire coraggiosa e per molti aspetti visionaria, la fama di questo robusto rosso trentino non avrebbe superato i confini regionale e nazionali. Il suo Granato, per anni la selezione più severa e prestigiosa, è una delle etichette di culto della tipologia. Nel corso dell'ultimo decenni Elisabetta ha gradualmente riconvertito i suoi vigneti all'agricoltura biodinamica, e da poche vendemmie vinifica in anfore (di produzione spagnola). I risultati stanno assumendo contorni sempre più convincenti: i vari cru di Teroldego, la sottile e luminosa Nosiola, il sapido Incrocio Manzoni sono vini di sorprendente forza espressiva.

Affermazione ancora una volta perentoria per il sanguigno Sgarzon, un Teroldego di rara energia.

SGARZON 2012 - 18.5/20 - 5 bicchieri

Velato e da attendere all'olfatto, bocca che attacca molto fresca, frutto pimpante, ottima succosità, ha ritmo ed è centrato su un frutto maturo e carnoso, senza alcuna mollezza, anzi vibrante e profilato

FONTANASANTA MANZONI BIANCO 2012 - 17/20 - 4 bicchieri

Colore molto più dorato della Nosiola, profumi anche meno aerei, più ombrosi, liquirizia, erbe amare, malto, gusto più macerativo e tannico, grande ritmo e grande profondità nel finale

FONTANASANTA NOSIOLA 2012 - 17/20 - 4 bicchieri

Colore meno carico e più luminoso rispetto al Manzoni, profumi delicati, senza alcuna riduzione, più sul floreale (gelsomino); palato scattante, sottile

MOREI 2012 - 17/20 - 4 bicchieri

Bel colore, naso in riduzione, si libera in fretta; gusto fresco, scattante, ottima spinta, frutto vibrante e pieno di seve, slanciato, puro, cresce molto nel finale

FORADORI 2012 - 16,5/20 - 4 bicchieri

Colorato, ancor contratto, profumi un po' frenati sulle prime ma bella nota di pepe e frutto molto "croccante", finale snello sapido.