
FORADORI



I Vini d'Italia 2014, 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 "cult" 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 davvero convincenti: i vari cru di Teroldego, nonché la sapida e luminosa Nosiola, sono vini di sorprendente forza espressiva.

Maiuscola prova per lo Sgarzon, un Teroldego saporino e patente ma di grande naturalezza al palato.

SGARZON 2011 - 19/20 - 5 bicchieri

Colore nero violaceo, ancora embrionale e in riduzione all'olfatto, ha gusto invece irresistibile per la carnosità del frutto, i tannini vibranti ma vellutati, la straordinaria forza motrice, che sospinge il vino in un finale lunghissimo e molto minerale.

GRANATO 2010 - 17/20 - 4 bicchieri

Rovere speziato e frutti di bosco, materia matura e succosa, forza alcolica sotto controllo, tannini vigorosi e ben estratti.

MOREI 2011 - 17/20 - 4 bicchieri

Naso appesantito da forti note di riduzione, che tendono a sciogliersi con l'aria; sapore di energica verve, sviluppo pienamente fruttato (mora selvatica, mirtilli), bel finale profondo e saporito.

FONTANASANTA MANZONI BIANCO 2011 - 18,5/20 - 4 bicchieri

Delicate note macerative, gusto succoso, rigoroso, saporito, finale glicerino

FORADORI 2011 - 16,5/20 - 4 bicchieri

Tabacco, mirtillo e cioccolato per un quadro olfattivo dinamico, palato dal rovere avvertibile anche se di buon equilibrio, tratto più amaro nel finale.

FONTANASANTA NOSIOLA 2011 - 16/20 - 3 bicchieri