

Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2016



Elisabetta Foradori est incontestablement une des grandes dames du vin italien, célébrée dans le monde entier pour avoir, entre autres, installé dans le panthéon des grands rouges son fameux Teroldego, issu du rare et très ancien cépage éponyme, longtemps oublié, et capable de donner des vins racés d'une longévité au moins égale aux plus grands vins bordelais.

Au cœur du massif alpin des Dolomites, sur la rive droite de l'Adige, Elisabetta succède très jeune à un père trop tôt disparu. En 20 ans, elle va imprimer sa marque sur ces terroirs argilo-calcaires surplombant la ville de Trente, un style empreint d'un immense respect de la nature que son apprentissage de la bio-dynamie n'a fait que renforcer.

Respect des terroirs donc, respect de la place de la vigne dans son environnement, respect de l'intégrité du raisin et des messages qu'il a à délivrer. Ici, on cherche et on trouve une qualité authentique, vraie, pratiquant des vinifications naturelles en cuve béton, suivies d'élevage en vieux foudres d'acacia avec le moins d'interventions possible.

En blanc, Elisabetta a choisi de travailler, sur les collines de Fontanasanta, le Manzone Bianco, cousin génétique du riesling rhénan et du pinot blanc : outre sa grande capacité à la garde, il partage avec le premier cette extraordinaire capacité à transmettre les nuances du terroir et avec le second ce fruité très aromatique.

En 2016, ce Manzoni Bianco se révèle toujours aussi élégant et précis dans sa définition, à condition de prendre le temps de l'aérer, en bouteille ou en carafe : plus il se libère, plus il exhale un parfum de fraîcheur, sur de fines notes végétales évoquant mimosa et herbes fraîches et un fruité acidulé tirant sur l'orange sanguine et le kumquat. La maturité du fruit est impeccable, on aime les arômes de prune et de peau de pêche qui se libèrent peu à peu. En bouche, le vin se montre à la fois très complet, vertical, doté d'une splendide finale minérale, évoquant caillou mouillé, gingembre et sel marin. Un vin aérien et élégant, de bout en bout, d'une droiture, d'une persistance et d'une fraîcheur remarquables : voici indéniablement un grand blanc qui vieillira fort bien dans votre cave dans les 5 prochaines années.

Important : vos vins seront expédiés à partir du 27/09/2018

Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2016



Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Réduit puis minéral et frais : mimosa, coriandre, poivre, noisette, prune, peau de pêche, abricot. Bonbon acidulé, orange sanguine, kumquat. Caillou mouillé, gingembre.

Bouche : Puissant et tendu, très droit, avec l'énergie et la minéralité du sol. Très beaux amers salivants sur la finale à la fois épicée et très rafraîchissante.

Accords mets-vins : Truite aux amandes, sole meunière. Tajine de veau aux abricots secs. Risotto aux fruits de mer. Plats au lait de coco faiblement épicés.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2024

Température de service : 13°

Ouverture : Aération indispensable (1 heure) ou carafage



Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Vigneti delle Dolomiti

Millésime : 2016

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Manzoni Bianco

Culture : Biologique et bio-dynamique