

## Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2019



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'intervention 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 une vraie capacité à transmettre les messages du terroir et avec le second une dimension fruitée très aromatique.

Après un égrappage et une phase de macération pelliculaire de plusieurs jours, ce tout nouveau millésime 2019 a été vinifié sans aucun intrant en cuves béton et grandes amphores avant d'être élevé 6 mois environ dans de vieux foudres d'acacia. La mise en bouteille, sans collage ni filtration, a eu lieu à la fin du printemps 2020.

Ce Manzoni Bianco se révèle toujours aussi aromatique et singulier, à condition de prendre le temps de l'aérer, en bouteille ou, mieux encore, en carafe. On démarre ici sur les fruits secs (noisette et châtaigne en particulier), le houblon, le champignon de Paris frais mais aussi la pâte brisée. Peu à peu, c'est un véritable cortège de fruits qui se déploie avec intensité, sur des notes de poire, de mirabelle, de melon et de mangue, complétées d'une évocation plus tonique de pamplemousse. Un voile crayeux apporte au bouquet une dimension minérale subtile.

La bouche affiche un bel équilibre entre une matière plutôt dense en entame, aux tannins fins, et une belle acidité structurante, sur le citron vert et le pomelo. A la fois sensuel et assez intense dans ses saveurs, le vin caresse le palais, avec ses évocations d'amande, de gelée de coing et de coulis d'abricot, rehaussées d'une touche acidulée et d'une pointe

# LA ROUTE DES BLANCS

LE MEILLEUR DES VINS BLANCS ET CHAMPAGNES

épicée, légèrement empyreumatique sur la finale. Complexité, préservation du fruit et sensation d'harmonie : ce Manzoni Bianco devrait vous régaler, sur les 5 prochaines années, pour accompagner une truite aux amandes, un tajine de viande blanche aux fruits secs ou un risotto aux fruits de mer !

Important : vos vins seront expédiés à partir du 05/10/2020

Copyright 2020 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2019



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Très complexe : noisette, châtaigne, houblon. Champignon de Paris. Pâte brisée. Poire, mirabelle, peau d'abricot, melon, citron jaune et pamplemousse. Une touche crayeuse, une autre légèrement mentholée.

Bouche : Matière plutôt dense en entame, aux tannins fins, et une belle acidité structurante, sur le citron vert. Saveurs d'amande, de gelée de coing et de coulis d'abricot, rehaussées d'une pointe épicée en finale.

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 2026

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération indispensable (1 heure au moins) ou carafage



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Vigneti delle Dolomiti

Millésime : 2019

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Manzoni Bianco

Culture : Biologique et bio-dynamique