

## Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2015



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.

Au final, ce Fontanasanta nous a séduit par sa verticalité, son énergie et surtout, ce magnifique équilibre entre sa minéralité affirmée, sur des notes de pierre à fusil, de coriandre et de poivre, son fruit généreux, entre poire, coing, abricot et ananas, et sa fraîcheur, évoquant au nez comme en bouche la fine amertume des zestes d'agrumes. Puissant et tendu, très droit en bouche : voici indéniablement un grand blanc qui vieillira fort bien dans votre cave dans les 5 prochaines années.

Vin noté 91/100 par Wine Advocate/Robert Parker (mill 2013)

Copyright 2017 La Route des Blancs - Tous droits réservés

## Foradori - Fontanasanta Manzoni Bianco - 2015



### Dégustation et accords

Robe : Jaune clair

Nez : Minéral et fruité : pierre à fusil, coriandre, poivre, noisette, poire, coing, abricot et ananas. Zestes d'agrumes. Miel fin.

Bouche : Puissant et tendu, on retrouve les fruits secs, l'énergie et la minéralité du sol. Très beaux amers salivants sur la finale épicée.

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



### Conseils de service

À consommer :  
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2020

Température de service : 13 à 14°

Ouverture : Rapide aération (1/2 heure)



### Caractéristiques techniques

Appellation : IGT Vigneti delle Dolomiti

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Manzoni Bianco

Culture : Biologique et bio-dynamique