Foradori

Fuoripista Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT

, 750 ml

Italy,

Orange wine

9911031218

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Wenn man ihn zum jetzigen Zeitpunkt schon genießen möchte, sollte man ihn unbedingt dekantieren und in einem ausreichend großen Glas servieren. Auch einige Tage der Öffnung lassen ihn gewinnen. Wichtig ist die Trinktemperatur, die bei den Weißweinen aus den Amphoren bei ca. 14°C liegen sollte.

Burrata auf Roter Bete, Radieschen mit Holunderblüten-Dressing

Barbecue Rippchen mit gegrilltem Pfirsich

Lachs auf lauwarmen Rhabarber-Erdbeer-Salat

Tasting review

by Christina Hilker on 14.11.2025

Info zum Wein:

Der Fuoripista ist ein besonderer Wein, der einen anderen Weg einschlägt und einen anderen Zugang zur Natur hat.

Dieser Wein ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen Foradori und Marco Devigili, biodynamischer Winzer aus Campo Rotaliano, und soll das wahre Essenz dieser im Trentino weit verbreiteten Rebsorte zum Ausdruck zu bringen.

Info zum Ausbau:

Der Wein verbringt mehr als 8 Monate auf den Schalen in Tinajas (Amphoren), wodurch der zarte Charakter des Pinot Grigio zum Vorschein kommt.

Farbe:

Granatapfel-Kern rot.

Nase:

Der 2024er Fuoripista Pinot Grigio zeigt sich ausdrucksstark mit Hagebutte, Orange, vielen frischen, mediterranen Kräutern, Waldhimbeere und steinigen Noten. Die süße Frucht und Kompaktheit im perfekten Gleichklang. Eine Offenbarung von einem Wein, fernab von Allem was wir mit Pinot Grigio aus Italien verbinden.

Gaumen:

Man verspürt sofort seine Pikanz und eine griffige Struktur, wenn man ihn kostet, der Gerbstoff steht ihm perfekt zu Gesicht, herbale und frische Noten beleben seinen Charakter und der Alkohol wirkt bei seiner Kraft mit 12,5 Vol.% zart und verstärkt seinen animierenden Charakter. Ein Wein zum Meditieren und Schwelgen.