## Foradori

# *Fontanasanta Manzoni Bianco Vigneti delle Dolomiti IGT*

**2025, 750 ml**

**Italien, Trentin**

**9911031231**

**Manzoni Bianco**

**Alkoholgehalt:** 12,5 %




## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Wildkräuter-Risotto

Forelle, gebraten mit Mandelbutter und grünem Spargel

Pasta mit Kaninchen, Zitrone und grünen Oliven

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Die Trauben für den Fontanasanta wachsen auf einem Hügel oberhalb von Trient mit lehmig-kalkigen Böden. Dort findet die Manzoni Bianco perfekte Reifebedingungen und verleiht den Weinbergen ihren maximalen Ausdruck. Der Fontanasanta spielt sein volles Potenzial erst nach gut drei Jahren aus und profitiert stark von weiteren Jahren Flaschenreife. Von Hand gelesen, durchläuft er die alkoholische Gärung auf den Schalen im Zementtank, bevor er für weitere acht Monate in gebrauchten Akazienfässern reift. Die jährliche Produktion umfasst durchschnittlich 25.000 Flaschen.

**Farbe:**
Kräftiges Strohgelb, strahlend und klar.

**Nase:**
Der 2025 Fontanasanta Manzoni bianco von Foradori zeigt sich in der Nase entspannt und ausgeruht. Gelbes Kernobst wie frisch aufgeschnittener Apfel und kleine pummelige Birnen mischen sich mit feiner Kräuterwürze wie Heublumen oder Kräutertee. In der Kopfnote erinnert er an Lindenblüte, etwas Honig, Orangenblüte und grüne Mandeln.

**Mund:**
Die Ruhe der Nase setzt sich am Gaumen fort. Die Frucht kapriziert sich vornehmlich auf den reichhaltigen Extrakt, während die frische Säure die Führung übernimmt. Saftig mit feinem phenolischen Grip wirkt er animierend mit herb-würzigem Counterpart. Für gewöhnlich braucht der Fontanasanta ein paar Jährchen, bis er zur Höchstform aufläuft, daher karaffiere ich ihn gern in der Jugend.