Foradori

Fontanasanta Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT

2024, 750 ml

Italien, Trentin

Orange Wine

9911031230

Nosiola

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Brandade vom Stockfisch (fisch)

Felchen-Filets mit Fenchel und Oliven und Dörrtomaten (Fisch)

Fenchel-Sellerie-Gratin mit Parmesan (vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.04.2026

Information zum Wein
Nosiola ist eine Rebsorte, deren eines Elternteil aus dem Wallis stammt und deren anderes Elternteil bis heute unbekannt ist. Es gibt von ihr heute noch rund 70 Hektar. Schon vor langer Zeit war es üblich, die Nosiola lange auf der Maische zu belassen, und genau das haben die Foradori wieder aufgegriffen. Ihr Nosiola stammt aus der Lage Fontanasanta oberhalb von Trient und steht in kalkig tonigen Böden. Sie schaffen damit nicht nur einen besonderen Wein, sondern schützen damit die Rebsorte. Die Foradori vergären und bauen die dickschaligen Rebsorte über acht Monate hinweg in den Tinajas genannten Keller-Amphoren aus, zudem einen kleinen Anteil in Akazienholz-Fässern.
Farbe
klares Strohgelb

Nase
Der "Nosiola" ist ein fein gewirkter Wein, der mehr an eine mediterrane Herkunft denn an Norditalien erinnert. Er entwickelt eine Melange aus Süßholz, Aprikosen, Äpfeln und Birnen samt Schalen, Quitten und Kamille, Bienenwachs und einer Kräutertinktur hin zu ein wenig Muskat und Lindenblüten. Der Wein wirkt dabei elegant, dezent und doch eindringlich.

Gaumen
Am Gaumen ist der "Fontanasanta Nosiola" direkt präsent. Da wird die längere Maischestandzeit offensichtlich, die dem "Nosiola" Grip und Textur verleiht. Hinzu kommt eine feine, leicht süße Hefenote im eigentlich komplett durchgegorenen Wein. Diese Süße und die gleichzeitig feine Textur verbindet sich mit einer weichen, seidigen Säure. Gleichzeitig verbindet sich die Frucht von reifem gelbem Kernobst, gelben Äpfeln und Quitte mit einem Hauch herber Zitrusschalen und wiederum ein wenig Süßholz. Mit Luft und Wärme – man kann den Weißwein fast bei Zimmertemperatur genießen – wird der "Nosiola" immer tiefer und immer seidiger, mit einem Anklang von weißem Tee und Blüten. Ein ganz eigener, wohl geformter Charakter.