

 **Foradori**

Fontanasanta Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGT

 2023, 750 ml

 Italien, Trentin

 Orange Wine

 9911031214

 Nosiola

Alkoholgehalt: 12,0 %



Speiseempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Frisch gehobelte Kaiserlinge mit Kamillenblütenöl und
schwarzem Olivenzucker

Forellenfilets in brauner Butter gebraten mit frischen
Steinpilzen und Schnittlauch

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken mit frittierten
Kapern

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 09.12.2024

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:

Helles Strohgelb mit silbernem Rand.

Nase:

In der Jugend ist der Wein stets etwas maulfaul und bedarf explosiver Sturzbelüftung – also ab damit in die Karaffe, am besten kopfüber. Mit zunehmender Belüftung zeigen sich Aromen nach grünen Haselnüssen und grünen Mandeln, bevor zarte Kernobstnoten nach Mostäpfeln und Birnen erahnt werden. Ein Strauß frischer Küchenkräuter wie Salbei und Lorbeer sowie etwas Hefengebäck ergänzen den Reigen. Wie immer strahlt er eine enorme Ruhe aus, die sich ins Glas fortsetzt.

Mund:

Redseliger zeigt er sich im Antrunk: gesteuert durch den vibrierenden Säurenerv, der sich weit über den Gaumen spannt, wird er phenolisch flankiert von feinerherben Gerbstoffen und erinnert an Apfel- und Birnenschalen mit ihren aromatisch herben Knötchen. Mit generell wenigem Charakter und viskosem Schmelz ist er jetzt bereits sehr zugänglich, freut sich jedoch über die Karaffe oder zwei bis drei Jahre Flaschenreife.