

DUEMILAVINI

IL LIBRO GUIDA AI VINI D'ITALIA



2009

Associazione Italiana Sommelier

FORADORI

Via Damiano Chiesa, 1 - 38017 Mezzolombardo (TN) - Tel. 0461 601046
Fax 0461 603447 - www.elisabettaforadori.com - info@elisabettaforadori.com

Anno di fondazione: 1939 - **Proprietà:** Elisabetta Foradori

Fa il vino: Elisabetta Foradori - **Bottiglie prodotte:** 200.000

Ettari vitati di proprietà: 15 + 10 in affitto - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione, rivolgersi a Tiziana Panfilo

Come arrivarci: dall'autostrada A22 uscire a San Michele all'Adige, proseguire per Mezzocorona, dopo circa 5 km si raggiunge Mezzolombardo.

Ritorna con la consueta classe lo splendido Granato che si conferma uno dei migliori rossi italiani per qualità e costanza. Lo affiancano il sempre più convincente bianco Myrto e una piacevolissima versione del Teroldego base. L'avventura in Maremma di Elisabetta Foradori, frutto della sua amicizia con Giovanni Podini e Thomas Widmann, si chiama invece Ampeleia. L'azienda nasce nel 2002 e i suoi vini sono il risultato della sinergia tra vitigni diversi collocati in terreni differenti per altitudine, microclima ed esposizione. L'Ampeleia 2006 dovrà attendere ancora un anno in bottiglia; in compenso debutta (e bene) l'originale Kepos, un blend dai toni mediterranei e dal grande carattere.

KEPOS 2006



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Grenache 35%, Mourvèdre 35%, Alicante 10%, Carignano 10%, Marselan 10% - **Gr.** 14% - **€** 13 - **Bottiglie:** 35.000 - Un rubino luminoso e leggibile introduce aromi intensamente mediterranei e vegetali, con spunti decisi di frutta rossa, spezie fini, tabacco dolce e caffè. Saporito, elegante e vellutato nella trama tannica, lungo. Un anno in botti di rovere francese da 50-60 hl. Cinquale in agrodolce.