

Foradori Fontanasanta Manzoni Bianco IGT

Der Manzoni Bianco ist eine in Italien heimische Rebsorte, entstanden aus Riesling und Weißburgunder. Foradori vinifiziert ihn im Trentino zu einem duftigen, fein ausbalancierten Weißwein, der Noten von reifem Apfel, Pfirsich und zarten Blüten zeigt. Am Gaumen präsentiert er sich trocken, mit kühler Klarheit, gutem Trinkfluss und einer ruhigen Frucht, die von einem Hauch Zitrus und feiner Kräuterwürze untermalt wird. Das kleine Weingut liegt in den Voralpenlagen nördlich des Gardasees und arbeitet mit einem Fokus auf regionale Sorten, die das alpine Terroir charaktervoll abbilden. Ein Wein, der sich vielseitig einsetzen lässt – vom Aperitif bis zur mediterranen Küche.

Vinifikation

Ausbau im Zement-Ei und in großen Holzfässern, spontane Vergärung mit natürlichen Hefen, keine Schönung oder Filtration. Der Fokus liegt auf Balance, Ausdruck und Struktur.

Verkostungsnotizen

Feine Noten von Bergamotte, weißen Blüten und grüner Mandel. Am Gaumen kräuterwürzig, mit salziger Mineralität und lebendiger Struktur. Langer, klarer Nachhall mit kühler Eleganz.

Speisenbegleitung

Hervorragend zu gebratenem Zander, Ziegenkäse mit Kräutern oder Risotto mit Fenchel und Zitronenzesten.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

Brennwert kJ	290 kJ
Brennwert kcal	70 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0.8 g
davon Zucker	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g

Allergene

Enthält Sulfite	Ja
-----------------	----

Sonstige Angaben

Example Company

Passt zu	Fisch, Risotto, Pasta- und Reisgerichte, Fenchel
Geschmack	trocken
Herkunft	Italien
Zertifizierung	BIO
Verschlusstyp	Korken
Alkoholgehalt	12,00%
Region	Sardinien, Dolomiten - Südtirol
Rebsorte	Manzoni Bianco
Enthält Alkohol	Ja

Inverkehrbringer

Azienda Agricola Foradori
Via Damiano Chiesa 1 38017 Mezzolombardo (TN) Italien