



Wijnfiche

Monte del Frà | Valpolicella Classico Superiore DOC ITALIË (VENETO) – 2021

Domein

Az. Monte del Frá

Het domein van Monte del Frà is gesitueerd in het hart van de Custoza streek, ten oosten van het Gardameer, 15 km van het centrum van Verona. De geschiedenis van het domein gaat terug tot de 15de eeuw toen de broeders van Santa Maria Della Scala in het klooster voor het eerst wijn verbouwden. In 1958 kwam de familie Bonomo op het toneel. Massimo huurde er twee kamers en enkele velden, en opende een Frasca, een typische Venetiaanse winkel voor bulkwijnen. Daarnaast teelde hij ook perziken, aardbeien en tarwe.

Dé drastische verandering kwam er pas toen zijn zonen, Eligio en Claudio Bonomo, op 8 augustus 1988 besloten het roer om te gooien. Alle velden die in handen van de familie waren, werden omgevormd tot wijngaarden. Het wijnhuis Monte del Frà was geboren. Vandaag wordt het domein geleid door de 3de generatie. Hoewel het familiale karakter in alle takken van het bedrijf verankerd zit, bezit Monte del Frà liefst 137 hectare wijngaarden en huren ze bijkomend 68 hectare. Deze rijkdom aan druiven laat hen toe om een ongeziene variatie aan DOC-wijnen aan te bieden: Valpolicella, Custoza, Lugana, Soave, Bardolino etc.

Vinificatie

De wijn gist in stalen tanks die een speciale kegelvorm hebben. Hierin worden de drijvende schillen dagelijks door het sap omgeroerd. Dit zorgt voor een betere extractie van aroma's en kleurstoffen van de druiven, alsook de invloed van het terroir. Na de eerste en de malolactische gisting rijpt de wijn in grote eiken vaten van 30HL, voor minstens 12 maanden en daarna nog 6 maanden op fles.

Smaak

Mooie robijnrode kleur. In de neus toetsen van kersen, bloemen, wat kruidigheid. Aangenaam in de mond en goed uitgebalanceerd, complex rood fruit, pruimen, kruidig en een vleugje peper.

Gerechten

Vis - tonijn, gegrild | Fondue | Pasta Bolognaise | Pasta - Lasagne

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Corvina, Rondinella

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 16 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

