



Wijnfiche

Monte del Frà – Classico | Amarone della Valpolicella DOCG ITALIË (VENETO) – 2017

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

Deze wijn wordt gemaakt van druiven die men gedurende 60 à 100 dagen laat uitdrogen. Dit principe wordt 'Appassimento' genoemd. Het persen gebeurt in februari, waarna een spontane gisting volgt in stalen tanks, aan lage temperatuur. Dit zorgt voor een trage gisting en een lange maceratie, een optimale extractie. De wijn rijpt 24 maanden in Franse eik van 20 en 30 HL.

Smaak

Deze amarone heeft een robijnrode kleur met wat granaatrode tinten. We vinden aroma's van kersen in alcohol, zure kersen, pruimen, zoethout en leer. In de mond specerijen zoals peper en kaneel, alsook hints van kreupelhout en chocolade. Dit is een extreem elegante, harmonieuze en fluweelachtige wijn, maar toch robuust, complex, droog en full-bodied, met een langdurige finish.

Gerechten

Kaas - pittig | Thaise keuken | Vlees - geroosterd | Kaas - belegen Comté kaas | Wild - reerug met kastanjepuree | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Corvina (80%), Rondinella (20%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16°C

Smaakprofiel: Complex royaal

