



Wijnfiche

## **Monte del Frà - Ripasso | Valpolicella Class. Sup. Ripasso DOC Italië (VENETO) – 2020**

### **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. Het werd opgericht in 1958 door de gebroeders Eligio en Claudio Bonomo. Vandaag bestrijkt het domein meer dan 100 hectare. Alle wijngaarden zijn volledig uitgerust met een irrigatiesysteem, zodat de wijnstokken elk seizoen de nodige voeding krijgen, hetgeen de perfecte basis vormt voor de Monte del Frà wijnen. Dankzij de toewijding van de familie Bonomo en de aandacht die ze besteedt aan elke stap van het productieproces, werden de wijnen zeer populair, zowel in Italië zelf als in de rest van Europa. Op de internationale markt zijn hun wijnen uitgekozen als de meest representatieve voor de Verona-streek.

### **Vinificatie**

De druiven worden geoogst midden oktober. Na een korte droging rijpen de druiven gedurende 120 dagen verder in een temperatuursgecontroleerde kelder. Dit tot de druiven een suikerconcentratie van 28% - 30% bereiken. De druiven worden nadien zachtjes onsteeld waarna een langzame, alcoholische gisting wordt opgestart in kleine, inoxen vaten. Malolactische omzetting wordt eveneens geïnitieerd. Nadien rijpt de wijn gedurende minstens 24 maanden verder op eikenhouten vaten (2000 - 3000 liter). Na botteling rijpt hij nog voor een bijkomende 6 maanden op fles alvorens op de markt te komen. Ripasso wordt verkregen door deze wijn over de schillen van de amarone te laten herpasseren. Hierdoor krijgt hij ook het 'zoeterig' tintje.

### **Smaak**

Diepe, granaatrode kleur. Intense rode wijn met fruitige aroma's en specerijen. Vanille, kruidnagel, chocolade, koffie, leer en gedroogde pruimen. Medium zuurtegraad, fijne tannines en volle body. Lange afdronk.

### **Gerechten**

Kaas - hard | Vlees - gegrild | Stoofvlees | Pasta (verse) - met veel saus

## Algemene info

Type: Rode wijn

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

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 16-18 °C

