



Wijnfiche

Monte del Frà - Ripasso | Valpolicella Class. Sup. Ripasso 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 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 met bruin bier | Pasta (verse) - met veel saus

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Molinara, Corvina

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 7-10

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

