

Monte del Frà - Ca' Del Magro | Custoza Superiore DOC ITALIË (VENETO) – 2022

Domein

Az. Monte del Frà

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 ondergaan een zachte persing voorafgegaan door een koude weking voor optimale aromatische extractie. Fermentatie op cementen vaten sur lie bij een gecontroleerde temperatuur met regelmatig overpompen. Tot slot nog een rijping op fles voor minstens 6 maanden alvorens de wijn op de markt komt.

Smaak

Heldere gele kleur in het glas. Gemiddelde intensiteit in de neus met florale aroma's zoals bloesem en kamille, appel, peer, perzik, citrus, tropisch fruit en gember. Het is een droge, gebalanceerde wijn met een lange, minerale finale.

Gerechten

Vis - gebakken | Gevogelte - Kwartel | Risotto | Koninginnehapje

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Garganega, Trebbiano Toscano, Incrocio Manzoni, Cortese

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 10-12 °C

Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

