

## **Monte del Frà – Lugana | Lugana DOC ITALIË (VENETO) – 2023**

### **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**

Geproduceerd uit wijngaarden ten zuiden van het Gardameer. De oogst vindt plaats in de maanden september en oktober. De druiven ondergaan dan een zachte persing en fermentatie in stalen tanks bij gecontroleerde temperatuur.

### **Smaak**

Helder licht citroengeel. Uitgesproken en intense neus met florale en fruitige aroma's zoals bloesem, abrikoos, perzik, mandarijnenschil en tropisch fruit. Droog, zeer goed in balans met aangename afdronk. Dezelfde aroma's van de neus vinden we terug in de mond, veel fruit met florale toetsen en een mooie verfrissende aciditeit.

### **Gerechten**

Genietwijn | Pizza - met zeevruchten en tonijn | Vegetarische gerechten | Vis - Zeevruchten | Aperitief

## Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Trebbiano di Lugana

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 8-10 °C

Smaakprofiel: Rond Soepel

