

Monte del Frà – Ripasso | Valpolicella Class. Sup. Ripasso DOC Italie (VENETO) – 2021

Domaine

Az. Monte del Frá

Sur les collines près de Sommacampagna, entre Custoza et Staffalo, se dresse un domaine. Entouré de vignobles et niché dans l'étreinte des collines morainiques du Lac de Garda, Monte del Frà était à l'origine un couvent appartenant aux frères de Santa Maria della Scala. Là, les frères cultivaient et produisaient ce dont ils avaient besoin pour assurer leur autosuffisance et, comme l'indiquent les documents historiques, faisaient du vin. Près de deux siècles plus tard, en 1958, Massimo Bonomo loue deux chambres sur le domaine entouré de parcelles. Nous sommes alors dans les années de la grande réforme agraire de 1950, laquelle a redonné dignité et richesse à des milliers de familles d'agriculteurs dans toute l'Italie. Une terre promise péniblement gagnée après des années de déplacement d'un logement à un autre. Car, à la vue de ces terres, Massimo réalise qu'il a conduit ses enfants à destination. Ils ouvrent une frasca, le magasin de vin en vrac typique de la campagne vénitienne, produisent du vin et cultivent des pêches, des fraises et du blé afin de diversifier leurs activités. Le 8 août 1988 marque un tournant : la famille Bonomo, en la personne de ses fils Eligio et Claudio, décide de se consacrer exclusivement à la viticulture. Pour ce faire, elle transforme toutes les terres en vignobles et inaugure la cave Monte del Frà comme seule et unique activité. S'ensuivent alors des années de croissance, de travail acharné et de recherche d'une identité qui sera immédiatement trouvée sur ces terres. À ces premières parcelles se sont ajoutés des vignobles des dénominations principales de Verona : Valpolicella, Custoza, Lugana, Soave, Bardolino, représentant un total de 137 hectares en propriété et 68 en location.

Vinification

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Fromage - fort | Viande - grillée | Carbonades à la bière brune | Pâte fraîche

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Molinara, Corvina

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 7-10

Servir à: 16-18 °C

Profil de goût: Souple et juteux

