



Wijnfiche

Az. Monte del Frá | KELDERREST -10% | Valpolicella Classico DOC ITALIË (VENETO) – 2022

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

Oogst begin oktober gevolgd door ontstelen en zachte persing. Fermentatie in stalen tanks bij een gecontroleerde temperatuur. Na de malolactische omzetting vindt de rijping eveneens plaats in inox alvorens de wijn op de markt te brengen.

Smaak

Heldere en diepe robijnrode kleur in het glas. Florale (violet en lavendel) en fruitige aroma's (zowel rood als zwart fruit), gecombineerd met een kruidige ondertoon. Wanneer de wijn evolueert in het glas, herkennen we bijkomende geuren van pruim, kersen en drop. Droog, gebalanceerd en rond in de mond met een harmonieuze finale.

Gerechten

Pizza | Terrine van zomergroenten met basilicum | Gevogelte - kip, geroosterd | Koude schotels

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Molinara, Corvina, Rondinella

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 3-5

Serveertemperatuur: 14-16°C

