Wijnfiche

Monte del Frà - Recioto Della Valpolicella | Valpolicella Classico DOC
Italië (VENETO) — 2017

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 geplukt rond midden oktober, juist nadat ze beginnen uitgedroogd te raken. Dit proces gaat dan verder in kratten in een speciale droogruimte, waar er gecontroleerde condities zijn betreffende humiditeit en natuurlijke wintertemperaturen. Na een strenge selectie worden de druiven in kratten geplaatst in een goed geventileerde ruimte zodat de suikers meer geconcentreerd worden. Naar het einde van de winter toe, ondergaan de druiven een zachte persing gevolgd door een langzame fermentatie, onderbroken door een reeks van 'rackings' die er voor zorgen dat de wijn zijn zoetheid kan behouden omdat de overblijvende suiker nog niet overgezet is in alcohol. Onmiddellijk daarna wordt de wijn in Sloveense eiken vaten alsook in sherryvaten gerijpt voor een periode van 12 tot 18 maanden.

Smaak

Deze wijn heeft een diepe, granaatrode kleur. De neus is intens maar geraffinneerd, met aroma's van viooltjes, rozen en vanille. In de mond is het een zoete wijn, warm, met een rijk karakter en toch een opvallende frisheid. Aangeraden wordt om de wijn een uurtje op voorhand te karaferen.

Gerechten

Dessert met chocolade | Cake | Kaas - Gorgonzola | Chocoladecake



Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Corvina, Rondinella
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 14-16 °C
Smaakprofiel: Zoet