

Monte del Frà – Classico | Amarone della Valpolicella DOCG Italië (VENETO) – 2018

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 worden laat geoogst nadat de druiven spontaan al wat werden uitgedroogd aan de druivenstokken. Nadien rusten de druiven een 120-tal dagen zodat ze verder kunnen drogen en het suikergehalte toeneemt tot 28 - 30%. De druiven worden na deze periode van hun steeltjes ontdaan een zacht geperst. Deze operaties worden uitgevoerd tussen januari en begin maart van het jaar volgend op de oogst. Trage alcoholische fermentatie start met een lange inwekingstijd op de druivenschillen. Het fermentatieproces eindigt met een malolactische omzetting. Nadien wordt de wijn overgeheveld naar grote eikenhouten vaten (2000 - 3000 liter) waarin hij 2 jaar verblijft. Eens gebotteld, rust de wijn nog 6 maand op fles alvorens de eindconsument te bereiken.

Jaar specifieke information

James Suckling : 91/100

Smaak

Deze amarone heeft een robijnrode kleur met wat granaatrode tinten. We vinden aroma's van kersen in alcohol, zure kersen, pruimen, zoethout en leer. In de mond specerijen zoals peper en kaneel, alsook hints van kreupelhout en chocolade. Dit is een extreem elegante, harmonieuze en fluweelachtige wijn, maar toch robuust, complex, droog en full-bodied, met een langdurige finish.

Gerechten

Thaise keuken | Vlees - geroosterd | Meditatiewijn | Wild - reerug met kastanjepuree | Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Corvina (80%), Rondinella (20%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-17 °C

Smaakprofiel: Complex royaal

