



Wijnfiche

Monte del Frà – Scarnocchio Classico | Amarone della Valpolicella Riserva DOCG Italië (VENETO) – 2016

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. Het werd opgericht in 1958 door de gebroeders Eligio en Claudio Bonomo. Vandaag bestrijkt het domein meer dan 100 hectare. Alle wijngaarden zijn volledig uitgerust met een irrigatiesysteem, zodat de wijnstokken elk seizoen de nodige voeding krijgen, hetgeen de perfecte basis vormt voor de Monte del Frà wijnen. Dankzij de toewijding van de familie Bonomo en de aandacht die ze besteedt aan elke stap van het productieproces, werden de wijnen zeer populair, zowel in Italië zelf als in de rest van Europa. Op de internationale markt zijn hun wijnen uitgekozen als de meest representatieve voor de Verona-streek.

Vinificatie

Voor deze wijn werden enkele uitzonderlijke wijngaarden geselecteerd die in terrasvorm liggen, en heeft de naam Scarnocchio meekregen. De druiven worden midden oktober geplukt, waarna ze gedroogd worden onder gecontroleerde omstandigheden gedurende 130 tot 140 dagen. De alcoholische fermentatie gebeurt zeer traag in inox vaten met een lange maceratie om de aroma's maximaal vrij te laten komen. De malolactische fermentatie gebeurt in eiken vaten en barriques. 90 % rijpt gedurende 36 maanden verder in grote eiken vaten van 30 hectoliter, en de overige 10 % in barriques, beiden Franse eik. Na het bottelen blijft de Amarone nog minstens 12 maanden op fles voor deze op de markt wordt gebracht.

Smaak

Deze uitzonderlijke wijn heeft een diepe, granaatrode kleur. In de neus onderscheiden we florale toetsen met rijp fruit zoals kersen, pruimen, zoethout, verrijkt met de kruidigheid van peper, gedroogde vijgen, rozijnen, kaneel en kreupelhout. In de mond een zeer complexe rode wijn, die zich zeer evenwichtig en fluweelachtig ontwikkelt. Een buitengewoon en genereus product.

Gerechten

Kaas - pittig, Wild - everzwijn, Vlees - gegrild, Paardenvlees, Kaas - gerijpt

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Corvinone (10%), Corvina (70%), Rondinella (20%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 16-18°C

