Wijnfiche

Monte del Frà - Scarnocchio Classico | Amarone della Valpolicella Riserva DOCG
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

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 | Paardenvlees | Meditatiewijn | Entrecote - gegrild

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Corvinone, Corvina, Rondinella
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex royaal

