Wijnfiche

Monte del Frà - Bardolino Chiaretto | Bardolino Chiaretto DOC Italië (Italië) — 2025

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 voorzichtig ontrist en zacht geperst. Er volgt een korte koude prefermentaire maceratie gedurende 24 uur. 20 % van de most wordt behouden met het sap, dmv statische decantatie. De gisting is lang, met schilcontact, in koud gecontroleerde stalen tanks.

Smaak

Deze wijn heeft een mooie, zachtroze kleur. In de neus is de geur van perziken, aardbeien en kersen duidelijk aanwezig, genuanceerd door een aroma van violet, vanille en wilde bloemen. In de mond ontpopt zich een volle smaak, doch fijn en levendig, met een lange afdronk.

Gerechten

Salades - zomers | Vis - gegrild | Vlees - wit | Vis - gerookt | Italiaanse gerechten | Ham met meloen

Algemene info

Type: Rosé

Druivenrassen: Sangiovese, Corvina, Rondinella

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): +1-2

Serveertemperatuur: 7-8 °C

