

Az. Monte del Frà – Vigneto
Colombara | IGT Veronese Garganega
Italië – 2016

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 wijnstokken die voor deze cuvée worden gebruikt zijn gemiddeld meer dan 30 jaar oud, en zijn allen aangeplant in terrasbouw nabij een klein rustiek dorpje Castelnuovo del Garda. De wijngaarden liggen verspreid op een hoogte tussen 150 en 200 meter boven de zeespiegel met een ondergrond die bestaat uit klei, zand, leisteen. Het pergola systeem geeft een lage opbrengst: 2kg per stok. Opvallend voor deze wijn is dat voor de oogst de druiventrossen in open lucht aan de wijnstok worden gehangen om ze licht te laten drogen, gedurende 2 à 3 weken, door de tak van de tros te breken. Dit proces zorgt voor een hogere concentratie aan suikers en aroma's. Hierna ondergaan de druiven een koude maceratie onder gecontroleerde omstandigheden. Na het bottelen laat men de wijn nog 10 maanden rusten alvorens deze op de markt te brengen. Beperkte productie van 7000 fl.

Smaak

In het glas merken we een goudgele kleur met fijne schitteringen op. In de neus krijgen we een zeer aromatische en rijke wijn met toetsen van rijpe abrikozen, pompelmoes en kamille. In de mond een zeer evenwichtige wijn met rijp fruit en fijne zuren, verrijkt met minerale toetsen. Dit is een gestructureerde wijn, echt een wijn die een gerecht vraagt en die je bij voorkeur niet te koud schenkt en tijdens zijn eerste drie levensjaren absoluut dient te karaferen.

Gerechten

Foie gras | Gevogelte - Kwartel | kaas - Taleggio | Vis - gegrild | Gevogelte - kalkoen

Algemene info

Type: Witte wijn

Druivenrassen: Garganega (100%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 5-7"

Serveertemperatuur: 10-12°

Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

