Wijnfiche

Monte del Frà - Ripasso - 37,5 cl | Valpolicella Class. Sup. Ripasso DOC Italië (VENETO) — 2021

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

Na de oogst worden de druiven kort gedroogd in kratten. Zachte persing en ontristing, gevolgd door een temperatuurgevoelige gisting in kleine roestvrij stalen vaten. Nadat de eerste gisting is voltooid, worden de pelletjes van de druiven die zijn geperst om Amarone te maken, tegen het einde van de winter toegevoegd, waardoor een tweede, langzame gisting start. Na deze tweede gisting en de malolactische gisting in roestvrij staal, wordt de wijn 20 maanden vóór het bottelen in Franse eiken vaten van 30-hectoliter opgevoed. Hierna volgt nog een rijping op fles van zes maanden.

Smaak

De wijn heeft een robijnrode tot donkerrode kleur met oranje tinten. De neus is heel mooi met aroma's van kersen en pruimen confituur, kruidig met een licht aroma van peper en kaneel. Het is een sterke, complexe wijn, mooi gebalanceerd met lichte tannines en sappig om te drinken. Ripasso wordt verkregen door deze wijn over de schillen van de amarone te laten herpasseren. Hierdoor krijgt hij ook het 'zoeterig' tintje, maar met 3,5g suiker per liter is dit een droge ripasso.

Gerechten

Kaas - hard | Risotto | Ragout | Stoofvlees | Pasta (verse) - met veel saus

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Corvina (60%), Molinara (25%), Corvinone (15%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16-18 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

