Wijnfiche

# Monte del Frà - Ca' Del Magro | Custoza Superiore DOC Italië (VENETO) — 2023

**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**

Cà del Magro is gemaakt van maar liefst 4 verschillende druivenrassen met een dominantie van Garganega, Trebbiano en Incrocio Manzoni. De druiven ondergaan een zachte persing, voorafgegaan door een periode van koude inweking om een maximale aromatische extractie mogelijk te maken. De fermentatie vindt plaats in cementen vaten, op de lies, bij een gecontroleerde temperatuur en met frequente en zachte overpompingen. Het rijpingsproces gebeurt in de fles en duurt minstens 6 maanden voordat de wijn op de markt wordt gebracht.

**Smaak**

We zien een heldere, lichtgele kleur. In de neus krachtig maar verfijnd, de florale en kruidige aroma's vloeien harmonieus samen met tonen van bloesem en kamille, aangevuld met appel, peer, perzik, citrus en tropisch fruit, en subtiele hints van gember en anijs.
In de mond opent de wijn vol, romig en aromatisch. De smaak is droog, mineraal, gebalanceerd en mondt uit in een lange, evenwichtige afdronk, gedragen door frisse zuren.

**Gerechten**

Vis - gebakken | Gevogelte - Kwartel | Risotto | Koninginnehapje | Pasta - met zeevruchten

**Algemene info**

Type: Witte wijn
Druivenrassen: Garganega, Trebbiano Toscano, Incrocio Manzoni, Cortese
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 3-5
Serveertemperatuur: 8-10 °C
Smaakprofiel: Complex zonder houttoets

