Wijnfiche

Monte del Frà - Recioto Della Valpolicella | Valpolicella Classico DOC
Italie (VENETO) — 2017

Domaine

Az. Monte del Frá

Sur les collines près de Sommacampagna, entre Custoza et Staffalo, se dresse un domaine. Entouré de vignobles et niché dans l'étreinte des collines morainiques du Lac de Garda, Monte del Frà était à l'origine un couvent appartenant aux frères de Santa Maria della Scala. Là, les frères cultivaient et produisaient ce dont ils avaient besoin pour assurer leur autosuffisance et, comme l'indiquent les documents historiques, faisaient du vin. Près de deux siècles plus tard, en 1958, Massimo Bonomo loue deux chambres sur le domaine entouré de parcelles. Nous sommes alors dans les années de la grande réforme agraire de 1950, laquelle a redonné dignité et richesse à des milliers de familles d'agriculteurs dans toute l'Italie. Une terre promise péniblement gagnée après des années de déplacement d'un logement à un autre. Car, à la vue de ces terres, Massimo réalise qu'il a conduit ses enfants à destination. Ils ouvrent une frasca, le magasin de vin en vrac typique de la campagne vénitienne, produisent du vin et cultivent des pêches, des fraises et du blé afin de diversifier leurs activités. Le 8 août 1988 marque un tournant : la famille Bonomo, en la personne de ses fils Eligio et Claudio, décide de se consacrer exclusivement à la viticulture. Pour ce faire, elle transforme toutes les terres en vignobles et inaugure la cave Monte del Frà comme seule et unique activité. S'ensuivent alors des années de croissance, de travail acharné et de recherche d'une identité qui sera immédiatement trouvée sur ces terres. À ces premières parcelles se sont ajoutés des vignobles des dénominations principales de Verona : Valpolicella, Custoza, Lugana, Soave, Bardolino, représentant un total de 137 hectares en propriété et 68 en location.

Vinification

De druiven worden geplukt rond midden oktober, juist nadat ze beginnen uitgedroogd te raken. Dit proces gaat dan verder in kratten in een speciale droogruimte, waar er gecontroleerde condities zijn betreffende humiditeit en natuurlijke wintertemperaturen. Na een strenge selectie worden de druiven in kratten geplaatst in een goed geventileerde ruimte zodat de suikers meer geconcentreerd worden. Naar het einde van de winter toe, ondergaan de druiven een zachte persing gevolgd door een langzame fermentatie, onderbroken door een reeks van 'rackings' die er voor zorgen dat de wijn zijn zoetheid kan behouden omdat de overblijvende suiker nog niet overgezet is in alcohol. Onmiddellijk daarna wordt de wijn in Sloveense eiken vaten alsook in sherryvaten gerijpt voor een periode van 12 tot 18 maanden.

Dégustation

Deze wijn heeft een diepe, granaatrode kleur. De neus is intens maar geraffinneerd, met aroma's van viooltjes, rozen en vanille. In de mond is het een zoete wijn, warm, met een rijk karakter en toch een opvallende frisheid. Aangeraden wordt om de wijn een uurtje op voorhand te karaferen.

Mets adaptées

Dessert au chocolat | Cake | Gorgonzola | Gâteau au chocolat

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Corvina, Rondinella
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 14-16 °C
Profil de goût: Demi

