



Wijnfiche

Monte del Frà – Classico | Amarone della Valpolicella DOCG Italie (VENETO) – 2018

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

Ce vin est élaboré à partir de raisins pouvant sécher pendant 60 à 100 jours. Ce principe s'appelle "Appassimento". Le pressage est effectué en février, après quoi une fermentation spontanée s'ensuit dans des cuves en acier à basse température. Ceci assure une fermentation lente et une longue macération, une extraction optimale. Le vin est élevé 24 mois en fûts de chêne français de 20 et 30 hl.

Informations spécifiques

James Suckling : 91/100

Dégustation

Cet amarone a une couleur rouge rubis avec des reflets grenat. On retrouve des arômes de cerises dans l'alcool, de cerises acides, de prunes, de réglisse et de cuir. En bouche des épices

comme le poivre et la cannelle, ainsi que des notes de garrigue et de chocolat. C'est un vin extrêmement élégant, harmonieux et velouté, mais robuste, complexe, sec et corsé, avec une longue fin.

Mets adaptées

Cuisine Thaïlandaise | Viande - grillé | Vin de méditation | Dos de chevreuil avec purée de marron | Fromage - mûr

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Corvina (80%), Rondinella (20%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 16-17 °C

Profil de goût: Complexe et généreux

