

Monte del Frà – Ripasso | Valpolicella Class. Sup. Ripasso DOC Italie (VENETO) – 2022

Domaine

Az. Monte del Frà

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

Après la récolte, les raisins sont brièvement séchés dans des caisses. Pressurage doux et désinfection, suivis d'une fermentation sensible à la température dans de petites cuves en inox. Une fois la première fermentation terminée, les granulés des raisins pressés pour la fabrication de l'Amarone sont ajoutés vers la fin de l'hiver, ce qui provoque une seconde fermentation lente. Après cette seconde fermentation et la fermentation malolactique en inox, le vin est élevé au moins 18 mois avant la mise en bouteille dans des fûts de chêne français de 30 hectares. Ceci est suivi par un vieillissement de six mois en bouteille.

Informations spécifiques

James Suckling: 92/100

Dégustation

Le vin a une couleur rouge rubis à rouge foncé avec des reflets orange. Le nez est très beau avec des arômes de cerises et de confiture de prunes, épicés avec un léger arôme de poivre et de cannelle. C'est un vin fort et complexe, bien équilibré avec des tanins légers et juteux à boire. Le ripasso est obtenu en faisant repasser ce vin sur les coques de l'amarone. Cela lui donne aussi une touche plus "douce".

Mets adaptées

Fromage - fort | Viande - grillée | Viandes - braisée | Pâte fraîche | Rôti de cerf - sauce gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Corvina, Rondinella

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 17-18°

