Wijnfiche

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

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

Après les vendanges, les raisins sont brièvement séchés en cagettes. S'ensuivent un pressurage doux et l'éraflage, puis une fermentation à température contrôlée en petites cuves inox. Une fois la première fermentation terminée, les marcs des raisins utilisés pour la production de l'Amarone sont ajoutés vers la fin de l'hiver, déclenchant une seconde fermentation lente. Après cette seconde fermentation et la fermentation malolactique en inox, le vin est élevé pendant 20 mois en fûts de chêne français de 30 hectolitres avant la mise en bouteille. Il bénéficie ensuite d'un élevage supplémentaire de six mois en bouteille.

Informations spécifiques

James Suckling: 92/100

Dégustation

Le vin présente une robe allant du rubis au rouge foncé avec des reflets orangés. Le nez est très expressif, avec des arômes de cerise et de confiture de prune, accompagnés de notes épicées et d'une légère touche de poivre et de cannelle. C'est un vin puissant et complexe, bien équilibré, aux tanins souples et à la bouche juteuse. Le Ripasso est obtenu en faisant repasser ce vin sur les peaux de raisins d'Amarone. Cela lui confère une légère impression de douceur, mais avec 3,5 g de sucre par litre, il s'agit d'un Ripasso sec.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Corvina (70%), Rondinella (20%), Corvinone (10%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Souple et juteux

