Wijnfiche

Monte del Frà - Bardolino Chiaretto | Bardolino Chiaretto DOC Italie (Italië) — 2025

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

Les raisins sont doucement tranquilles et doucement pressés. Une macération de préférence à froid est suivie pendant 24 heures. 20% du moût est retenu avec le jus, par décantation statique. La fermentation est longue, avec contact par pelage, dans des cuves en acier à froid.

Dégustation

Ce vin a une belle couleur rose tendre. Au nez, le parfum des pêches, des fraises et des cerises est clairement présent, nuancé par un arôme de violette, de vanille et de fleurs sauvages. Un goût plein se dégage en bouche, mais fin et vif, avec une longue finale.

Mets adaptées

Salades - été | Poisson - grillé | Viande - blanche | Poisson - fumé | Plats Italien | Melon au jambon

Caractéristiques

Type: Rosé

Cépage: Sangiovese, Corvina, Rondinella

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): +1-2

Servir à: 7-8 °C

