Wijnfiche

Monte del Frà - Ca' Del Magro | Custoza Superiore DOC Italie (VENETO) — 2023

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

Cà del Magro est élaboré à partir de pas moins de quatre cépages différents, dominés par le Garganega, le Trebbiano et l'Incrocio Manzoni. Les raisins subissent un pressurage doux, précédé d'une période de macération à froid afin de permettre une extraction aromatique maximale.

La fermentation se déroule en cuves en ciment, sur lies, à température contrôlée, avec des remontages fréquents et délicats.

L'élevage se poursuit en bouteille pendant au moins six mois avant la mise sur le marché.

Dégustation

Nous observons une robe jaune pâle et brillante. Au nez puissant et raffiné, avec des arômes floraux et épicés qui s'entrelacent harmonieusement, révélant des notes de fleur, de camomille, de pomme, de poire, de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques, soutenues par de subtiles touches de gingembre et d'anis. En bouche, le vin s'ouvre avec ampleur, crémeuse et

aromatique. L'ensemble est sec et minéral, pour se prolonger sur une finale longue et harmonieuse, portée par une acidité fraîche.

Mets adaptées

Poisson - cuit | Volaille - Caille | Risotto | Vol-au-vent | Pâtes aux fruits de mer

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Garganega, Trebbiano Toscano, Incrocio Manzoni, Cortese
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Complex non boisé

