Wijnfiche

Monte del Frà - Scarnocchio Classico - MAGNUM (kist) | Amarone della Valpolicella Riserva DOCG Italie (VENETO) — 2017

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

Pour ce vin, un certain nombre de vignobles exceptionnels ont été sélectionnés sous la forme d'une terrasse et ont reçu le nom de Scarnocchio. Les raisins sont cueillis à la mi-octobre, après quoi ils sont séchés dans des conditions contrôlées pendant 130 à 140 jours. La fermentation alcoolique se fait très lentement dans des fûts en acier inoxydable avec une longue macération afin de libérer les arômes au maximum. La fermentation malolactique a lieu en fûts de chêne et en barriques. 90% arrivent à maturité dans de grands fûts de chêne de 30 hectolitres pendant 36 mois, les 10% restants étant en barriques, deux fois de chêne français. Après la mise en bouteille, l'Amarone reste dans la bouteille pendant au moins 12 mois avant sa commercialisation.

Dégustation

Ce vin exceptionnel a une couleur rouge grenat intense. Au nez, on distingue des notes florales avec des fruits mûrs tels que les cerises, les prunes, la réglisse, enrichis par le piquant du poivre, les figues sèches, les raisins secs, la cannelle et le sous-bois. En bouche un vin rouge très complexe, qui développe un équilibre très équilibré et velouté. Un produit extraordinaire et généreux.

Mets adaptées

Fromage - épicé | Sanglier | Viande - grillée | Paardenvlees

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Corvinone, Corvina, Rondinella
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe et généreux

