Wijnfiche

Monte del Frà - Lugana | Lugana DOC
Italie (VENETO) — 2024

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

Geproduceerd uit wijngaarden ten zuiden van het Gardameer. De oogst vindt plaats in de maanden september en oktober. De druiven ondergaan dan een zachte persing en fermentatie in stalen tanks bij gecontroleerde temperatuur.

Dégustation

Robe jaune citron clair et brillante. Nez expressif et intense aux arômes floraux et fruités de fleur blanche, d'abricot, de pêche, d'écorce de mandarine et de fruits tropicaux. Sec, parfaitement équilibré, avec une finale agréable et persistante. En bouche, on retrouve les mêmes arômes : beaucoup de fruit, des touches florales et une belle acidité rafraîchissante.

Mets adaptées

Vin plaisir | Pizza - Fruits de mer et thon | Plats Végétariens | Fruits de mer | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin Blanc
Cépage: Trebbiano di Lugana
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 3-5
Servir à: 8-10 °C
Profil de goût: Rond et souple

