

## **Domein**

### **Az. Monte del Frà**

Het domein van Monte del Frà is gesitueerd in het hart van de Custoza streek, ten oosten van het Gardameer, 15 km van het centrum van Verona. De geschiedenis van het domein gaat terug tot de 15de eeuw toen de broeders van Santa Maria Della Scala in het klooster voor het eerst wijn verbouwden. In 1958 kwam de familie Bonomo op het toneel. Massimo huurde er twee kamers en enkele velden, en opende een Frasca, een typische Venetiaanse winkel voor bulkwijnen. Daarnaast teelde hij ook perziken, aardbeien en tarwe.

Dé drastische verandering kwam er pas toen zijn zonen, Eligio en Claudio Bonomo, op 8 augustus 1988 besloten het roer om te gooien. Alle velden die in handen van de familie waren, werden omgevormd tot wijngaarden. Het wijnhuis Monte del Frà was geboren. Vandaag wordt het domein geleid door de 3de generatie. Hoewel het familiale karakter in alle takken van het bedrijf verankerd zit, bezit Monte del Frà liefst 137 hectare wijngaarden en huren ze bijkomend 68 hectare. Deze rijkdom aan druiven laat hen toe om een ongeziene variatie aan DOC-wijnen aan te bieden: Valpolicella, Custoza, Lugana, Soave, Bardolino etc.

## **Vinificatie**

Alle wijngaarden zijn volledig uitgerust met een irrigatiesysteem, zodat de wijnstokken elk seizoen de nodige voeding krijgen, die een perfecte basis vormt voor de Monte del Frà wijnen. De druiven ondergaan een hele zachte persing en eveneens een korte koude maceratie vooraleer de fermentatie start. De fermentatie zelf is lang en delicaat (met contact op de druivenschillen) en gebeurt temperatuur-gecontroleerd in inox vaten.

## **Smaak**

Lichtrode kleur. In de neus aroma's van bloemen, kersen en kruiden. Het is een aangename en vlotte drinkwijn, prettig en elegant in de mond met wat zuren in finale. Het is een leuke wijn om in de zomer te schenken op keldertemperatuur.

## **Gerechten**

Lichte maaltijden | Pizza | Vis | Koude schotels

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Molinara, Corvina, Rondinella

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "+ 2-3"

Serveertemperatuur: 12-14°C

Smaakprofiel: Fruitig fris

Image not found or type unknown

