



Monte del Frà – Recioto Della Valpolicella | Valpolicella Classico DOC Italie (VENETO) – 2016

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 récoltés vers la mi-octobre, juste après qu'ils aient commencé à sécher. Ce processus se poursuit ensuite dans des caisses dans une salle de séchage spéciale, où les conditions d'humidité et les températures hivernales naturelles sont contrôlées. Après une sélection rigoureuse, les raisins sont placés dans des caquettes dans une pièce bien ventilée afin que les sucres se concentrent davantage. Vers la fin de l'hiver, les raisins subissent un pressage doux suivi d'une fermentation lente, interrompue par une série de "soutirages" qui permettent au vin de conserver sa douceur car le sucre restant n'a pas encore été transformé en alcool. Immédiatement après, le vin est élevé en fûts de chêne slovène ainsi qu'en fûts de xérès pendant une période de 12 à 18 mois.

Dégustation

Ce vin a une couleur rouge grenat profonde. Le nez est intense mais raffiné, avec des arômes de violettes, de roses et de vanille. En bouche, c'est un vin doux, chaleureux, au caractère riche et pourtant d'une fraîcheur saisissante. Il est recommandé de décanter le vin une heure à l'avance.

Mets adaptées

Dessert - fruits rouges | Dessert au chocolat | Gorgonzola | Gâteau au chocolat

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Corvinone, Corvina, Rondinella

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 14-16°C

Profil de goût: Demi

