

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 Verone : Valpolicella, Custoza, Lugana, Soave, Bardolino, représentant un total de 137 hectares en propriété et 68 en location.

Vinification

Cà del Magro est composé de pas moins de huit cépages différents, avec une dominance de Garganega, Trebbiano et Incrocio Manzoni. Cryo-macération et pressage doux se produisent. Parmi les moûts, environ 4 à 5% des raisins Garganega sont fermentés et vieillis "sur lie" dans de petits fûts de chêne, botti, pendant environ 4 mois; le reste des raisins est mis à fermenter lentement dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée et au contact de leurs lies, jusqu'au mois de mai. Le vin est ensuite mis en bouteille et vieilli pendant au moins 6 mois avant d'être mis en vente.

Informations spécifiques

2018: Tre Bicchieri Gambero Rosso (11e keer) 95 Points Daniele Cernilli 95 Points Wines Critic

Dégustation

Arôme puissant mais délicat de notes de pommes, de fruits jaunes, de fruits tropicaux et d'anis léger. Le goût est plein, crémeux et aromatique et termine sur une belle fraîcheur, plein de caractère! Un vrai vin minéral.

Mets adaptées

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

Caractéristiques

pdf.general.type: Vin Blanc

Cépage: Garganega, Trebbianello, Trebbiano Toscano, Incrocio Manzoni, Cortese

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "+ 3-5"

Servir à: 8-10°C

Profil de goût: Complex non boisé

