

DRINKS.

Monte del Frà Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC 2020 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40925320
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Veneto
Abfüller	Azienda Agricola Monte del Frà s.s., Strada Custoza, 35, Sommacampagna 37066 (VR) Italia
Marke	Monte del Frà
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält: Sulfite
Degustationsnotiz	Im Glas ein intensives Rubinrot. In der Nase Aromen von Kirschen, Pflaumen, Beeren, Lakritze, Tabak, hinzu kommt ein Hauch von Veilchen, schwarzem Pfeffer und Zimt. Am Gaumen vollmundig und sehr harmonisch. Die Aromen aus der Nase wiederholen sich und bleiben langanhaltend am Gaumen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Corvina veronese, Corvinone, Rondinella
Etikette	farbig, klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2020
Passend zu	Asiatische Küche, Gemüse, Rotes Fleisch

Beschreibung

Monte del Frà ist die Geschichte einer Bauernfamilie, alles begann im Jahre 1985 mit Urvater Massimo Bonomo. Er kaufte die ersten Ländereien in der malerischen Landschaft Norditaliens. Die Hügel nahe dem Gardasee, in der Provinz Verona, bestehend aus Schotterböden, reich an Mineralien und beeinflusst von einem mediterranen Klima sind charakteristisch für eine tausendjährige Geschichte. Heute sind rund 140 Hektar Rebfläche im Besitz der Familie. Die Weinberge, aus dem die Trauben für den Ripasso stammen, befinden sich auf einer Höhe von 250 bis 450 Meter ü. d. M. und die Böden sind aus Tuffstein mit Lehm- und Kalkeinlagerungen. Die Reberziehung in den Weinbergen ist Pergola Veronese, so sind die Trauben bestens zur Sonne ausgerichtet. Die Trauben werden in der ersten Oktober-Dekade geerntet und trocknen anschliessend in Kassetten in einem speziellen Trocknungsraum (Fruttaio). Es folgt das Entrappen und sanfte Pressen mit anschliessender alkoholischer Vergärung in Stahltank mit täglichem Umrühren der Maische. Nach der vollständigen Vergärung, im Winter, werden die Schalen des Amarone hinzugefügt und es kommt zu einer zweiten Vergärung. Es folgt eine malolaktische Gärung, anschliessend bleibt der Wein mindestens 20 Monate in grossen Holzfässern von 30 hl. Vor dem Verkauf reift der Wein noch etwa 5 bis 6 Monaten in der Flasche.