

DRINKS.

Monte del Frà Amarone della Valpolicella Classico DOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40925418
Alkoholgehalt	15%
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 Rubinrot mit granatroten Reflexen. Ein Bouquet von Kirschen, Pflaumen, Lakritze, Leder, Tabak, Kakao und schwarzem Pfeffer. Am Gaumen körperreich, schmeichelnd, sehr ausgewogen und mit einem langen Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	Corvina veronese, Corvinone, Rondinella
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Lamm, Pizza & Pasta, Risotto, Wild

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 Amarone della Valpolicella Classico stammen, liegen auf einer Höhe von 250 bis 450 Meter ü.d.M auf Tuffstein mit Lehm- und Kalkeinlagerungen. Die Weinlese findet in der zweiten Oktober-Dekade statt, nach einer kurzen Traubentrocknung an der Pflanze. Die Traubentrocknung wird nach der Ernte in kleinen Kassetten bei einer kontrollierten Temperatur und Luftfeuchtigkeit, je nach Saison, zirka 120 Tage weitergeführt, Die Zuckerkonzentration in den Trauben muss mindestens 28 bis 30 % erreicht haben. Die Entrappung und sanfte Pressung finden Ende Januar bis Anfang März statt, je nach Witterung des jeweiligen Jahres. Die alkoholische Vergärung geschieht in kleinen Edelstahlfässern. Dank der langen Mazeration auf der Schale wird das Maximale an Extrakten, Aromen und Polyphenolen herausgelöst. Im Anschluss an die malolaktische Gärung kommt der Wein mindestens 24 Monate in Holfässern von 20 bis 30 hl. Nach der Abfüllung in Flaschen reift der Wein noch mindestens sechs Monate bis er in den Verkauf kommt. Das Gründungsjahr ziert heute noch die Weinflaschen.