

DRINKS.

Monte del Frà Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC 2020 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40925320
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Vénétie
Embouteilleur	Azienda Agricola Monte del Frà s.s., Strada Custoza, 35, Sommacampagna 37066 (VR) Italia
Marque	Monte del Frà
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge rubis intense. Nez: arômes de cerises, de prunes, de baies, de réglisse, de tabac, plus un soupçon de violettes, de poivre noir et de cannelle. Bouche: corsée et très harmonieuse. Les arômes du nez se répètent et se prolongent en bouche.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Corvina veronese, Corvinone, Rondinella
Etiquette	polychrome, classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	18 degrés
Millésime	2020
En accord avec	cuisine asiatique, légumes, viandes rouges

Description

Monte del Frà est l'histoire d'une famille d'agriculteurs. Tout a commencé en 1985 avec le grand-père Massimo Bonomo. Il a acheté les premiers terrains dans la campagne pittoresque du nord de l'Italie. Les collines proches du lac de Garde, dans la province de Vérone, composées de sols de gravier, riches en minéraux et influencées par un climat méditerranéen, sont caractéristiques d'une histoire millénaire. Aujourd'hui, la famille possède environ 140 hectares de vignobles. Les vignobles, d'où proviennent les raisins du Ripasso, sont situés à une altitude de 250 à 450 mètres au-dessus du niveau de la mer et les sols sont des tufs avec des dépôts d'argile et de calcaire. Le vignoble est de type Pergola Veronese, les raisins sont donc parfaitement exposés au soleil. Ils sont récoltés au cours de la première décennie d'octobre et sont ensuite séchés dans des cassettes dans un séchoir spécial (fruttaio). Les raisins sont ensuite égrappés et délicatement pressés, puis la fermentation alcoolique a lieu dans des cuves en acier avec un brassage quotidien du moût. Après la fermentation complète, en hiver, les peaux de l'Amarone sont ajoutées et une seconde fermentation a lieu. La fermentation malolactique suit, après quoi le vin reste dans de grands fûts en bois de 30 hl pendant au moins 20 mois. Avant d'être vendu, le vin mûrit en bouteille pendant environ 5 à 6 mois.