

DRINKS.

Monte del Frà Amarone della Valpolicella Classico DOC 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40925418
Alcool	15%
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 avec des reflets grenat. Nez: bouquet de cerises, prunes, réglisse, cuir, tabac, cacao et poivre noir. Bouche: corsée, fondante, très équilibrée. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Corvina veronese, Corvinone, Rondinella
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, agneau, pizzas & pâtes, risotto, gibier

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. Les vendanges ont lieu dans la deuxième décennie d'octobre, après un court séchage des raisins sur les plants. Après la récolte, les raisins continuent à sécher dans de petites cassettes à température et humidité contrôlées pendant environ 120 jours, selon la saison. La concentration en sucre des raisins doit avoir atteint au moins 28 à 30%. L'égrappage et le pressage doux ont lieu de fin janvier à début mars, en fonction des conditions climatiques de l'année. La fermentation alcoolique se déroule dans de petites cuves en acier inoxydable. Grâce à la longue macération sur les peaux, on tire le maximum d'extraits, d'arômes et de polyphénols. Après la fermentation malolactique, le vin passe au moins 24 mois en fûts de bois de 20 à 30 hl. Après la mise en bouteille, le vin vieillit encore pendant au moins six mois avant d'être mis en vente. L'année de fondation orne encore aujourd'hui les bouteilles de vin.