VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monte del Fra Valpolicella Classico 2021
Vinícola	Monte del Frá
Safra	2021
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	Corvina, Corvinone e Rondinella
Teor Alcoólico	12,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	93 pts Luca Maroni | 91 pts Wines Critic | 90 pts James Suckling | 90 pts Decanter Magazine | 90 pts Falstaff | 90 pts Tom Hyland

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A excelência do Monte del Frà Valpolicella Classico Lena di Mezzo se explica por dois fatores principais. O primeiro é o terroir: a propriedade Lena di Mezzo, situada na comuna de Fumane, a cerca de 20 km de Verona, está no coração da área demarcada para os melhores Valpolicellas — os Classicos. O segundo é o manejo na vinha, com um dos rendimentos mais baixos entre os produtores da denominação, apenas 2 a 3 kg por planta, o que concentra a qualidade das uvas.

Esses elementos se somam à tradição e ao know-how da família Bonomo, que administra a Monte del Frà há 60 anos, perpetuando uma história que, segundo registros, remonta a 1492. O resultado é um vinho fiel à identidade da Valpolicella Classico, elaborado com as variedades típicas da região: Corvina Veronese, Corvinone e Rondinella.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate
DESCRIÇÃO				