

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Monte del Fra Valpolicella Classico 2021
Vinicola	Monte del Frà
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

rubi

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas frescas, especialmente cerejas, ameixas e frutas silvestres, acompanhados por delicadas nuances florais e toques de especiarias doces e pimenta

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

fresco, equilibrado e elegante, com ótima acidez, taninos macios e um perfil frutado muito agradável; cerejas maduras e ameixas se combinam a nuances herbáceas sutis e um leve toque amendoado no final, resultando em um vinho gastronômico, vibrante e fácil de beber

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



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral