Fedeli alla terra

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Siamo fedeli alla terra.

Monte del Fra' nasce nel 1958 qui, a Custoza, circondata dai vigneti e cullata nell'abbraccio delle colline moreniche del Lago di Garda.

Da oltre sessantacinque anni la famiglia Bonomo si dedica alla terra e ai suoi frutti, giorno dopo giorno, con straordinaria dedizione.

Il vino si può fare in tanti modi. Monte del Frà ha il suo. *Con lealtà*

Il tempo che passa è una tenera gemma d'inizio primavera, un grappolo turgido e carico di promesse in mezzo al verde brillante delle foglie estive, i rossi e i bruni delle vigne in autunno e le corone di brina delle mattine d'inverno.
Sessantacinque anni di vino, per noi, sono i gesti della potatura, la fatica della raccolta, i profumi della fermentazione.

Sono un ciclo che si ripete, fedele a sé stesso ma diverso ogni volta, di cui noi siamo custodi.

I nostri vigneti

VIGNETI MONTE DEL FRA

- Vigneti del Lugana
- Vigneti del Custoza
- Vigneti del Bardolino e Chiaretto di Bardolino
- Vigneti del Bardolino Classico e Chiaretto di Bardolino Classico
- Vigneti della Valpolicella Classica
- Vigneti della Valpolicella
- Vigneti del Soave

Oggi, i vigneti di Monte del Frà si estendono per oltre 200 ettari: a quel piccolo appezzamento, affittato da Massimo Bonomo nel 1958, si sono aggiunti i terreni circostanti e numerosi vigneti in Custoza, Lugana, Bardolino, la Tenuta Lena di Mezzo, Casa Capitei nel cuore della Valpolicella Classica.

LE NOSTRE TENUTE

Monte del Frà

Tenuta Lena di Mezzo

Casa Capitei

MONTE DEL FRÀ

AZIENDA AGRICOLA

- CUSTOZA -

La fedeltà alla terra non si ferma al campo.

La nostra famiglia segue ogni passaggio della vinificazione con la stessa cura e la convinzione che un grande vino si crea nel vigneto e si perfeziona in cantina.

Così, le tecniche più moderne vengono messe al servizio della qualità, mai della produzione.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Custoza

D.O.C.

Vitigni

Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese ed eventuali uvaggi minori.

Vinificazione

Pressatura soffice a basse temperature e successiva criomacerazione prefermentativa. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica

Giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Intenso al naso, eleganti sentori di fiori bianchi, mela verde e pesca.
Al palato compare asciutto, sapido, minerale e armonico. Ottimo l'equilibrio tra sentori nasali, gustativi e la piacevole sensazione retrolfattiva.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Ca' del Magro

CUSTOZA SUPERIORE
D.O.C.

Vitigni

Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese ed Incrocio Manzoni.

Vinificazione

Criomacerazione prefermentativa, pressatura soffice. Fermentazione e affinamento "sur lies" in tini di acciaio e cemento per l'uva Garganega da ottobre a maggio. Segue poi la messa in bottiglia per almeno 6 mesi prima della vendita.

Descrizione organolettica

Vino di colore giallo paglierino con riflessi dorati, grande intensità olfattiva con profumi di fiori gialli di campo, mela Golden e note di zafferano.
Asciutto in bocca, sapido e corposo con ottima persistenza retrolfattiva.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Colombara

GARGANEGA
VERONESE I.G.T.

Vitigno

Garganega.

Vinificazione

Le uve sono pigiate, diraspate ed immediatamente raffreddate per una breve macerazione a freddo con le bucce. Segue la decantazione statica del mosto e la fermentazione a temperatura controllata.
Dopo l'imbottigliamento il vino viene fatto affinare in bottiglia per almeno 10 mesi prima della sua messa in vendita.

Descrizione organolettica

Vino di colore giallo dorato, grande intensità olfattiva con profumi di fiori di camomilla e albicocca. Corposo e setoso alla beva, con sentori di frutta esotica, minerale, perfettamente equilibrato con ottima persistenza.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Bonomo Sexaginta

CUSTOZA
SUPERIORE D.O.C.

Vitigni

Garganega, Trebbiano Toscano, Cortese ed eventuali uvaggi minori.

Vinificazione

Il mosto delle uve raccolte separatamente viene decantato e successivamente fermentato in piccole botti. L'intero processo di fermentazione alcolica e il successivo affinamento che si estende per oltre 12 mesi, avviene in presenza di lisi del lievito (fecce fini) e regolari "batonnage".
A seguire, la separazione dalle fecce e il successivo assemblaggio in serbatoio inox a 12°C di temperatura.
A due anni dalla vendemmia, in primavera il vino viene messo in bottiglia dove riposa per altri 6 mesi.

Descrizione organolettica

Oro intenso ed avvolgente note di favo di miele, bergamotto, alloro e nespole, si eleva spiritualmente in una suggestione di incenso. Asciutto e vivace di pepe bianco, si allarga sinuoso al palato in una persistenza accogliente.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Lugana

D.O.C.

Vitigno
Trebbiano di Lugana.

Vinificazione
Pressatura soffice a basse temperature e successiva criomacerazione prefermentativa. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica
Vino di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso denota delicati sentori di fiori bianchi, albicocca acerba, pesca e mandorla, sapido in bocca, avvolgente al palato.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Soave

D.O.C.
CLASSICO

Vitigno
Garganega.

Vinificazione
Pressatura soffice a basse temperature e successiva criomacerazione prefermentativa. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica
Vino di colore giallo paglierino chiaro con leggeri riflessi verdognoli, sentori di fiore di vite e sambuco. Sapido alla beva, asciutto, piacevolmente aromatico.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

‘ega

GARGANEGA
VERONESE I.G.T.

Vitigno
Garganega.

Vinificazione
Pressatura soffice a basse temperature e successiva criomacerazione prefermentativa. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica
Colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso note floreali di biancospino, acacia e gelsomino. Note fruttate con sentori di pesca a polpa bianca, albicocca e cenni di frutta tropicale. Al palato risulta asciutto, sapido, con ritorno degli aromi nasali.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

‘ega

ROSATO
VERONESE I.G.T.

Vitigni
Corvina, Molinara, Merlot.

Vinificazione
In bianco con breve macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24 ore. Segue separazione del mosto fiore pari al 20% del pigiato e decantazione statica. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica
Colore rosa intenso, brillante.
Al naso decisi profumi di piccoli frutti di bosco (lampone, ribes) e sottili venature di rosa canina. Note balsamiche, speziate e di frutta gialla donano complessità ed emozione. Al palato floreale, note di lampone, pesca gialla, albicocca e pepe nero, delicato, lungo, avvolgente.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Chiaretto di Bardolino

D.O.C.

Vitigni
Corvina, Rondinella, Molinara.

Vinificazione
In bianco con breve macerazione a freddo a contatto con le bucce per 24 ore. Segue separazione del mosto fiore pari al 20% del pigiato e decantazione statica. Lunga fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Descrizione organolettica
Vino rosa tenue, brillante.
Al naso denota delicati profumi di piccoli frutti di bosco (lamponi, ribes) accompagnati da leggeri sentori di marasca e da sottilissime venature di rosa canina.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Bardolino

D.O.C.

Vitigni
Corvina, Rondinella, Molinara.

Vinificazione
Pigiadiraspatura soffice, breve macerazione prefermentativa a freddo delle uve. Lenta fermentazione in tini di acciaio, a contatto con le bucce, e costantemente a temperatura controllata.

Descrizione organolettica
Vino rosso brillante. Delicatamente fruttato e fragrante, con note di ciliegia, marasca, lampone, ribes e accenni di spezie (cannella, chiodo di garofano, pepe nero). Alla beva risulta morbido e caratterizzato dalle medesime sensazioni di frutta rossa.
Vino dotato di equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Bonomo

SOMMACAMPAGNA
BARDOLINO D.O.C.

Vitigni

Corvina, Rondinella, Molinara.

Vinificazione

Diraspatura soffice per preservare l'integrità degli acini, breve macerazione prefermentativa a freddo delle uve. Lenta fermentazione in tini di acciaio a contatto con le bucce e costantemente a temperatura controllata. Affinamento e fermentazione malolattica in botti di legno di secondo o terzo passaggio per sfruttare il processo di microssigenazione.

Descrizione organolettica

Colore rosso con riflessi granati. Al naso delicatamente fruttato con note di lampone e ribes, intensi profumi di spezie (chiodi di garofano e pepe nero). Alla beva risulta morbido e persistente con ottimo equilibrio, freschezza e considerevole bevibilità.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

Corvina

VERONESE I.G.T.

Vitigno

Corvina Veronese.

Vinificazione

Immediata pigiadiraspatura soffice, segue fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Lunga macerazione di contatto con le bucce con ripetuti rimontaggi per facilitare l'estrazione polifenolica e aromatica.

Descrizione organolettica

Vino rosso intenso, brillante, evidente la marasca, ciliegia, frutti di bosco, rosa canina quando giovane. Note speziate, sentori di pepe nero; cannella, anice stellato e liquirizia se invecchiato. In bocca risulta asciutto, di buon corpo e persistente.

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

TENUTA

LENA DI MEZZO

FUMANE

- VALPOLICELLA CLASSICA -

- BOTTI IN CEMENTO NELLA CANTINA DI VINIFICAZIONE E APPASSIMENTO DI SAN PIETRO INCARIANO -

Ogni processo è funzionale a preservare il carattere di uve e territorio.

Dalla catena del freddo, essenziale per preservare freschezza e frutto, ai più moderni sistemi di ventilazione e deumidificazione presenti nel fruttaio della Tenuta Lena di Mezzo, per un perfetto appassimento delle uve Valpolicella, la tecnologia è strumento per raggiungere risultati straordinari. Acciaio, legno e cemento vengono utilizzati sapientemente per esprimere al massimo evoluzione e profumi e dare vita ai vini che oggi vengono esportati in oltre 50 paesi e ottengono il riconoscimento dei premi più prestigiosi al mondo.

TENUTA
LENA DI MEZZO

TENUTA
LENA DI MEZZO

Lena Corvina Veronese

I.G.T.

LEGGERO APPASSIMENTO

Vitigno
Corvina Veronese.

Vinificazione
Dopo un leggero appassimento pigiadiraspatura soffice e fermentazione in acciaio. Completata la fermentazione il vino effettua un passaggio in piccole botti per alcuni mesi prima di essere imbottigliato. Rimane poi ad affinare in bottiglia per successivi 4 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica
Vino di colore rosso carico, ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie e spezie quali il pepe nero e la liquirizia. In bocca risulta vellutato, corposo, piacevolmente armonico con ottima persistenza retrolfattiva.

TENUTA
LENA DI MEZZO

Valpolicella

D.O.C.
CLASSICO

Vitigni
Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella.

Vinificazione
Pigiadiraspatura soffice e fermentazione in botti d'acciaio, con giornaliere follature per consentire la delicata estrazione del colore (antociani) e di tutti quei polifenoli strutturati e aromatici.

Descrizione organolettica
Vino di colore rosso brillante. Elegante intensità olfattiva con profumi di rosa canina, marasca e spezie quali pepe verde. Asciutto alla beva, sapido, piacevolmente armonico.

TENUTA
LENA DI MEZZO

Valpolicella

D.O.C.
CLASSICO SUPERIORE

Vitigni

Corvina Veronese e Corvinone,
Rondinella.

Vinificazione

Pigiadiraspatura soffice e fermentazione in botti d'acciaio,
con giornaliere follature per consentire la delicata estrazione del colore (antociani) e di tutti quei polifenoli strutturati e aromatici. Terminata quest'ultima e la successiva malolattica, il vino viene messo per almeno 18 mesi in botti di rovere europeo e lasciato poi ad affinare in bottiglia per 5/6 mesi.

Descrizione organolettica

Vino di colore rosso rubino intenso. Al naso è elegante con profumi di rosa canina, viola, marasca, bacche rosse e spezie Al palato si presenta asciutto, sapido, piacevolmente armonico con note equilibrate ed eleganti di spezie, e frutta rossa. È ottimo da bere subito con un'interessante evoluzione che si protrae per i successivi 6 anni.

TENUTA
LENA DI MEZZO

Valpolicella Ripasso

D.O.C.
CLASSICO SUPERIORE

Vitigni

Corvina Veronese e Corvinone,
Rondinella.

Vinificazione

Pigiadiraspatura soffice e fermentazione alcolica in acciaio con giornaliere follature. Completata la fermentazione alcolica vengono introdotte le bucce dell'Amarone, dando vita ad una seconda fermentazione. Terminata quest'ultima e la successiva malolattica, il vino effettua un passaggio in legno per almeno 20 mesi in grandi botti di rovere europeo da 30hl e affina poi in bottiglia per 5/6 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica

Vino di colore rosso rubino carico, ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia e spezie quali il pepe nero e la cannella. In bocca risulta asciutto, sapido, corposo, piacevolmente armonico con un'ottima persistenza retrolfattiva.

TENUTA
LENA DI MEZZO

Amarone della Valpolicella

D.O.C.G.
CLASSICO

Vitigni

Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella.

Vinificazione

La pigiadiraspatura soffice avviene solitamente da gennaio ai primi di marzo a seconda delle annate. La fermentazione alcolica in piccole botti di acciaio risulta lenta con una lunga macerazione delle bucce per consentire la massima estrazione aromatica e polifenolica. Una volta conclusa la fermentazione malolattica il vino viene messo per almeno 24 mesi in botti di rovere francese da 20 e 30 hl. Una volta messo in bottiglia segue un affinamento di almeno 6 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica

Vino di colore rosso rubino carico, con note granate. Ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia, cuoio, tabacco dolce e spezie quali pepe nero e chiodi di garofano. In bocca risulta asciutto, intenso e con ottima persistenza.

TENUTA
LENA DI MEZZO

Scarnocchio

AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
D.O.C.G. CLASSICO
RISERVA

Vitigni

Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella.

Vinificazione

Pigiadiraspatura soffice dell'uva da gennaio a fine marzo a seconda delle annate. Segue una fermentazione alcolica lenta in piccole botti di acciaio a temperatura controllata. Lunga macerazione delle bucce per consentire la massima estrazione aromatica e polifenolica. A seguire, il vino passa in botti dove completa la fermentazione malolattica. Effettuato il travaso estivo, il 90% dell'Amarone Scarnocchio affina per almeno 36 mesi in botti di rovere francese da 30 hl, il restante 10% in piccole botti. Dopo la messa in bottiglia segue l'affinamento per almeno 12 mesi prima di iniziarne la commercializzazione.

Descrizione organolettica

Vino di colore rosso carico con note granate. Ottima intensità olfattiva con profumi di ciliegie sotto spirito, prugne, liquirizia, fiori secchi appassiti, tabacco dolce e spezie quali il pepe nero. In bocca entusiasma l'eleganza del sorso governato da un tannino e da un palato avvolgente.

TENUTA
LENA DI MEZZO

Recioto della Valpolicella

D.O.C.G.
CLASSICO

Vitigni

Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella.

Vinificazione

Pigiodiraspatura soffice dell'uva da gennaio a fine marzo a seconda delle annate. La macerazione viene effetuata a contatto con le bucce per circa 30gg. Il vino passa poi in botti di tonneaux e barriques per circa 24 mesi, prima di essere messo in bottiglia per almeno 6 mesi.

Descrizione organolettica

Vino di colore rosso granato carico. Ottima intensità olfattiva con intenso profumo di ciliegia sotto spirito, rosa selvatica, vaniglia e tostato. In bocca risulta morbido, vellutato, caldo, ricco di carattere e freschezza.

TENUTA
LENA DI MEZZO

TENUTA
LENA DI MEZZO

— CASA —

CAPITEI

- VALPOLICELLA CLASSICA -

Corvina Veronese

I.G.T.

Vitigno

Corvina.

Vinificazione

La pigiadiraspatura soffice avviene solitamente da gennaio ai primi di marzo a seconda delle annate.
La fermentazione alcolica in piccole botti di acciaio risulta lenta con una lunga macerazione delle bucce per consentire la massima estrazione aromatica e polifenolica. Una volta conclusa la fermentazione malolattica il vino viene messo per almeno 24 mesi in botti da 20 e 30 hl. Una volta messo in bottiglia segue un affinamento di almeno 6 mesi prima della messa in vendita.

Descrizione organolettica

Rosso rubino intenso, molto luminoso e vivace. Al naso apre subito con la spiccata nota di pepe nero, seguono sensazioni di frutti di bosco maturi (mora e lampone), ciliegia e prugna susina, lieve agrumato. Al palato è da subito vellutato, strutturato ed elegante. Asciutto ma nel contempo fragrante. Persistente, intenso, avvolgente, armonico e corposo.

– CASA –
CAPITEI

Valpolicella Ripasso

D.O.C.
CLASSICO SUPERIORE

Vitigni

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Vinificazione

Diraspatura, pigiatura delicata e seguente fermentazione alcolica in tini inox con frequenti e soffici follature per avere la massima estrazione aromatica. A gennaio viene portato per 12-15 giorni sulle bucce intrise ancora di vivace mosto dell'Amarone dando vita ad una seconda macerazione che lo renderà più strutturato, potente e fruttato. Terminata quest'ultima e la successiva malolattica, il vino si perfeziona per 18 mesi in botti di rovere europea e, dopo la messa in bottiglia, affina ulteriormente per almeno 6 mesi.

Descrizione organolettica

Fiammante di rosso rubino fugacemente granata. All'olfatto apre con nette impressioni di frutta rossa ben matura, in particolare ciliegia sotto spirito, confettura e lievi note di cioccolato. Spezie di pepe, vaniglia e cannella. Note di sottobosco. Al palato risulta avvolgente, asciutto, armonioso e ampio. Fruttato, intenso ed etereo, con accenni finali di erbe officinali.

– CASA –
CAPITEI

Amarone della Valpolicella

D.O.C.G.
CLASSICO

Vitigni

Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella.

Vinificazione

Pigiadiraspatura soffice e successiva fermentazione alcolica preceduta da una macerazione a freddo di qualche giorno. Successivamente si avvia progressivamente in piccoli tini d'acciaio con follature manuali e un lungo contatto delle bucce per avere concentrazione aromatica, amplificazione olfattiva e potenziamento della struttura. Segue la fermentazione malolattica in piccole botti di rovere francese (24 mesi circa) dove eleva e perfeziona la complessità. Alla messa in bottiglia segue l'affinamento per 6/8 mesi al fine di armonizzare il bouquet.

Descrizione organolettica

Rosso rubino intenso con sfumature granate. Grande intensità olfattiva, eterea; persistenti note fruttate che vanno dalla ciliegia sotto spirito, alla prugna matura e more; finezza per speziato di pepe nero, liquirizia, anice e cannella. In bocca risulta voluminoso e ampio, vellutato, fragrante e corposo. I tannini risultano avvolgenti, amplificandone persistenza e complessità.

– CASA –
CAPITEI

– CASA –
CAPITEI

note

MONTE DEL FRÀ
AZIENDA AGRICOLA

TENUTA
LENA DI MEZZO

– CASA –
CAPITEI

Azienda Agricola Monte del Frà

Strada Custoza, 35
37066 Sommacampagna
Verona - Italia
Tel. +39 045510490
info@montedelfra.it

EXPORT
export@montedelfra.it
ITALIA
ordini@montedelfra.it
VERONA
fatturazione@montedelfra.it

www.montedelfra.it