



"Bonomo Sexaginta" Custoza Superiore DOC

Monte del Frà
Italien, Veneto

Vinifikation

Gärung zuerst im Edelstahltank, dann im 500l-Tonneaux, Kontakt mit der Feinhefe für 12 Monate, Cuvétierung der Traubensorten im Edelstahltank, Abfüllung auf Flaschen 2 Jahre nach der Ernte, Flaschenreifung für 6 Monate

Charakter

Intensives Goldgelb; im Bouquet aromatisch duftend mit Aromen von getrockneten Aprikosen, eingelegtem Pfirsich, feine Vanille-Nuancen; am Gaumen irrsinniges Spiel aus Cremigkeit und Dichte, harmonisch ausbalancierte Holzwürze mit Burgundischen Touch, reife Fruchtnoten und leichte Akazienhonig-Anklänge; ausgeprägte Länge mit finessemreichen Nachhall - ein grosser Gourmetwein mit herrlicher Fülle zu edlen Gerichten!

Terroir

Mit den Custoza-Weinbergen hat alles angefangen - eine einzigartige Moränenlandschaft mit überwiegend kalk-, lehm- und kieshaltigen Böden auf etwa 150 MüM. Die Parzellen werden einzeln ausgebaut, Monte del Frà versteht sich meisterhaft auf den sorgfältigen Mikro-Parzellierungsprozess.

Geschichte

Der Begriff "Sextaginta" heisst Sechzigstes - der Bonomo wurde 2018 anlässlich des 60-Jahr Jubiläums von Monte del Frà erstmals abgefüllt

Konsumhinweis

Fisch-Gerichte mit Sauce, Austern, Muscheln, helles Fleisch mit Sauce und Reis, helle Wild-Gerichte wie Fasan, Täubchen oder Wachteln
Unser spezieller Tipp: Enten-Ragout

Technische Details

Traubensorten:	Garganega, Cortese, Trebbiano
Trinkreife:	2021 - 2025
Alkohol:	13 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2020	Gambero Rosso	2.5/3
2020	Falstaff	93/100
2020	Wine Spectator	91/100

