Monte del Frá Custoza Superiore Bonomo Sexaginta

Veneto - Italië

Het summum van Custoza én het beste van de familie Bonomo, dat is deze Sexaginta. Hij wordt gemaakt van garganega, cortese en trebbiano, geoogst in Sommacampagna, ten zuidoosten van het Gardameer. Na de ontsteling en kneuzing start de vergisting in rvs-tanks, om verder te gaan in eikenhouten vaten. Hierin rijpt de wijn gedurende 12 maanden op de gisten, die af en toe omgeroerd worden. Tot slot worden de vaten geblend en volgt een flesrijping van 6 maanden. En dat levert een weergaloze witte op, die ook Bourgogneliefhebbers zal bekoren. De Bonomo's hebben een fantastische balans gevonden tussen de fraîcheur en fruitigheid zo kenmerkend voor Monte del Frà en de rijkdom en gelaagdheid door de eikenhoutrijping. Nu genieten van deze prachtwijn? Decanteer 'm dan van te voren. Nog enkele jaren verder laten rijpen? Uw geduld zal worden beloond.



Proefnotitie

Goudgele wijn met een weelderige geur van bloesem, kweepeer, meloen, toast en kardemom. De smaak is genereus en vol met rijp fruit en milde zuren. Lange, complexe afdronk met tonen van limoenschil en honing.

Drinken bij

Prachtige, rijke droge witte wijn om solo van te genieten, of bij smaakvolle gerechten. Heerlijk bij gebakken zalm met citroenboter, auberginelasagne, paddenstoelenravioli of risotto met zeevruchten.

Houdbaarheid

Op z'n mooist tussen 3 en 10 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

Trebbiano Toscano, Cortese, Garganega

Onderscheidingen

2021	Proefschrift Wijnconcours | Aquavinum 2026: Finalist kreeftwijn| Categorie vanaf €20,01| Breed en vullend
2021	Vinous | Eric Guido - september 2025: 93/100 punten | Round with balanced inner sweetness
2021	JamesSuckling.com | James Suckling - april 2025: 91/100 punten | A floral wine

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhof Ommen
Varsenerstraat 2
7731 DC Ommen
0529-453066
www.wijnhofommen.nl