



Custozza Cà del Magro 2017, un bianco che lascia il segno

Eleganza ed emozione caratterizzano il vino icona dell'azienda Monte del Frà, situata sulla sponda veronese del Lago di Garda, grande anfiteatro di origine morenica



Il vigneto da cui nasce Cà del Magro 2017 (Foto © Monte del Frà).

Siamo a Sommacampagna (VR), a pochi chilometri da Verona e a sud del Bènaco, nome con cui il lago è conosciuto sin dall'epoca romana. Una terra dal passato millenario, teatro delle cruente battaglie risorgimentali che ridisegnarono i confini dell'Europa.

Questo territorio tra le colline moreniche, plasmato dallo scioglimento dei ghiacciai, è caratterizzato da un microclima ideale per la produzione di alcuni dei più rinomati vini italiani. Qui sorge **Monte del Frà**, azienda vitivinicola di famiglia giunta alla terza generazione, tra i massimi interpreti del terroir della denominazione scaligera [Custoza DOC](#).

Cà del Magro 2017 Custoza Superiore, superba espressione di vecchie viti

Tra le referenze della cantina la punta di diamante è sicuramente **Cà del Magro**, blend ottenuto da uve **Garganega** 40%, **Trebbiano toscano** 10%, **Trebbianello** 15%, **Cortese** 35% e **Incrocio Manzoni**. Un *cru* che nasce da una rigorosissima selezione di uve provenienti da un vigneto di oltre trent'anni d'età, posto nel cuore di Custoza, a sud-est del Lago di Garda.

Il terreno di questa meravigliosa collina di origine morenica di 8 ettari, situato tra i 100 e i 150 metri sul livello del mare, è calcareo, argilloso e ghiaioso con un'esposizione al sole dalla mattina al tardo pomeriggio. La capacità di resilienza delle vecchie viti dona a questo Custoza Superiore DOC grande carattere, [mineralità](#), struttura salda e capacità di invecchiamento infinite.

Il processo di vinificazione

Cà del Magro è il risultato di una [criomacerazione prefermentativa](#) e pressatura soffice delle diverse varietà di uve, vendemmiate in periodi differenti da metà settembre agli inizi di ottobre.

Il mosto delle uve Garganega affina “*sur lies*” in tini d'acciaio. Segue poi una sosta di almeno 6 mesi in bottiglia, prima dell'arrivo sul mercato. Una produzione di sole 60.000 bottiglie per questo fascinoso Custoza, che è ambasciatore dell'Italia nel mondo ed è distribuito in 58 Paesi. Oltre ai prestigiosi premi internazionali, in Italia, ottiene da 10 anni i 3 bicchieri della guida Gambero Rosso.

La degustazione di Cà del Magro 2017 e i suoi abbinamenti



Cà del Magro 2017 (Foto © Amanda Arena).

L'annata 2017 di Cà del Magro brilla di un giallo paglierino intenso con tenui riflessi dorati. Seduce il naso con un ventaglio di **profumi affascinanti** imperniato su fiori gialli di campo, fieno, rosmarino, timo, limone, ananas, albicocca, pesca gialla, per poi aprirsi a delicate note minerali, sfumature di mela Golden e mango.

In bocca la trama aromatica è coerente con quanto espresso all'olfatto, avvolgente e di gran classe, giocata su ritorni di frutta esotica a polpa gialla, pesca matura e ricordi dall'anima

agrumata. Il sorso è elegante, carnoso, fresco e sapido. L'equilibrio gustativo è splendido, caratterizzato da una sferzata minerale che ricorda la ghiaia e prelude al finale persistente e succoso.

È un vino versatile, da abbinare ad antipasti e piatti a base di pesce o a crostacei delicati come la granceola, al sushi o al sashimi. Eccellente anche con risotti, carni bianche e affettati.

Monte del Frà: storia e filosofia aziendale

È una bella storia iniziata 62 anni fa col capostipite Massimo, quella che raccontano i Bonomo. L'azienda prende il nome dall'ordine dei frati di Santa Maria della Scala (*Frà* in dialetto veneto), proprietari sin dal 1492 dei vigneti attuali della tenuta, come testimoniano alcuni documenti scritti.

La famiglia Bonomo acquisisce la proprietà nella metà del Novecento e oggi gestiscono la cantina i fratelli **Eligio e Claudio Bonomo**, coadiuvati dalle nuove leve: Marica, Massimo e Silvia.

La filosofia aziendale poggia su saldi principi. Amore per il territorio, valorizzazione dei vitigni autoctoni, agricoltura sempre più sostenibile e ricerca dei vigneti più interessanti – divenuti *crù* aziendali – hanno segnato la nascita di alcuni grandi vini pluripremiati dalla critica internazionale.



La famiglia Bonomo, proprietaria dell'azienda Monte del Frà (Foto © Monte del Frà).

I segreti della famiglia Bonomo

L'anima e l'inimitabile personalità della produzione firmata Monte del Frà è da ricercarsi nel terroir in cui nasce. Il clima mediterraneo e la ricchezza in minerali sono i punti di forza, adatti alla crescita rigogliosa della vite e alla creazione di nuovi prodotti.

I terreni che abbracciano l'azienda sono di diverse tipologie e cullano 137 ettari di proprietà e 68 in affitto nelle principali denominazioni dell'area: Custoza, Bardolino, Lugana e Valpolicella, con la Tenuta Lena di Mezzo, nel comune di Fumane.

Sui suoli morenici, a sud del Garda, si producono Custoza e Bardolino che racchiudono in un sorso la freschezza e la grande bellezza del lago. Il versante sud-orientale, ricco di argilla, è perfetto per la Turbiana, l'uva regina del Lugana.

Le unicità del terroir si ritrovano appieno nel calice. I vini sono ricchi di carattere ed esprimono, con eleganza e accuratezza, la passione e il saldo legame della famiglia Bonomo con questa splendida parte di Veneto.

Azienda Agricola Monte del Frà s.s.
Strada Custoza, 35 – Sommacampagna (VR)
[Sito web](#) – [Facebook](#) – [Instagram](#)

Data di creazione

19/08/2020

Autore

amanda-arena