

Tenuta Sant'Antonio

Valpolicella Superiore
Denominazione di Origine Controllata

Monte Manfro

Le vin et son style

Valpolicella Superiore de nouvelle conception, Monte Manfro introduit une interprétation innovante et signée par les Frères Castagnedi, qu'ils ont obtenue en obviant à la recherche classique de concentration en vigueur depuis des dizaines d'années, pour faire naître un vin fruité, souple et frais à boire. Chaud et intense grâce au rubis vif et compact de son habit rouge, il s'ouvre à l'odorat par un bouquet de fleurs rouges comme la jacinthe, le genêt, l'iris et le mimosa *, intercalé de senteurs de prune, de griotte, de cerise, de fruits des bois tels que la framboise, la myrtille, la mûre, la groseille, et de parfums épicés de vanille, de gingembre et de cannelle. En fond transparait une légère note de sauge. Le style est moderne, caractérisé par un faible degré d'alcool accompagné de la douceur du moelleux, et qui trouve un équilibre raffiné entre la fraîcheur, la sapidité et la tannicité. En bouche, il exprime son intensité, sa persistance et sa finesse, et montre une structure robuste accompagnée d'une capacité d'évolution remarquable.

Le vignoble et les raisins

Le Valpolicella Superiore Monte Manfro est un mélange de raisins de la Valpolicella : Corvina, Corvinone Rondinella et Croatina, provenant des vignobles étendus de la commune d'Illasi. Cultivées depuis trente ans, les vignes donnent à la vendange une production moyenne mais au niveau qualitatif élevé. La nature calcaire des terrains, l'élevage avec la méthode guyot et la densité de 8.000 ceps à l'hectare sont d'autres caractéristiques du territoire. Les techniques de travail comprennent l'enherbement total et l'irrigation d'appoint goutte à goutte. La taille en vert et l'éclaircie des grappes sont effectuées à plusieurs reprises sous le chaud soleil d'été, entre les mois de juillet et août.

Vinification et l'affinage

La vendange manuelle a lieu la troisième décennie de septembre, et les grappes arrivent au chai dans des caissettes. La vinification consiste en un léger refroidissement du raisin foulé, de façon à transférer les arômes et la robe à ce vin de conception innovante, qui présente malgré sa jeunesse une personnalité à la structure importante. La fermentation a lieu à une température contrôlée et caractérisée par des foulages garantissant un contact homogène du raisin frais avec le moût en transformation. L'affinage se fait en barriques en chêne rouvre français de deuxième passage et dure douze mois environ, afin que le bois ne domine pas les agréables odeurs de cerise et de prune, typiques de ce vin.

Le vin

L'appellatif Monte Manfro vient de la zone où naissent les raisins, et qui se trouve sur l'arête qui sépare le Val d'Illasi du Val Tramigna, terre du Soave. Depuis l'époque où Hemingway s'endormait avec une bouteille de Valpolicella à côté de son lit, et citait dans ses livres ce vin représentatif de la zone véronaise, beaucoup de choses ont changé : les frères Castagnedi, animés de passion et d'intuition, ont su enrichir et compléter sa personnalité tout en maintenant la caractéristique qui avait frappé l'auteur à l'époque : la cordialité.

Conseils gastronomiques

Un verre parfait pour tout le repas grâce à son faible degré d'alcool et à sa fraîche fluidité lorsqu'on le boit. Comme accompagnement, nous suggérons donc les salamis et la charcuterie locale - soppressa (gros saucisson), lard, pancetta (bacon salé) - les plats de pâtes avec une sauce à la viande et des sauces à l'italienne, le riz et le risotto, et surtout les potages (aux tagliatelle et aux foies de volaille) et les soupes de légumes secs ** (en particulier la soupe typique « pâtes et flageolets »), les tripes en bouillon et à la parmesane. Le Valpolicella Monte Manfro se marie harmonieusement aux viandes grillées rouges et blanches, aux rôtis en sauce et aux plats typiques de la cuisine traditionnelle (pot-au-feu et foie à la vénitienne). C'est également le compagnon idéal des fromages à pâte dure mi-faits. A boire de préférence jeune, à une température idéale de 15° C à 16° C.

