

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

scritto da Amanda Arena | 19/08/2020



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

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

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 *cru* aziendali - hanno segnato la nascita di alcuni grandi vini pluripremiati dalla critica internazionale.

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](#)