



Producteur : Le Fraghe

Couleur : Rouge

Appellation : Bardolino DOC

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Vénétie

Nom du propriétaire : Matilde Poggi

Âge moyen des vignes : 22 ans

Vinification : Les deux cépages, Corvina et Rondinella, sont vinifiés séparément. La macération dure environ 12 jours, et coïncide avec la période de fermentation ; sans levures ajoutées, spontanée, en cuve de béton. Une fois le vin soutiré, il passe par la fermentation malolactique, qui se produit généralement le mois suivant

Élevage : Le vin repose en cuve de béton pendant 10 mois. Embouteillage Août 2021. Sortie automne 2022

Accord vin et mets : Délicieux en accompagnement de viandes rouges aux saveurs délicates

Le domaine :

Né en 62, troisième entre six frères, Matilde Poggi cultive la vigne et produit des vins, au cœur de la zone de production de Bardolino. Amoureuse et fascinée par ce monde ponctué par les saisons et par le désir d'en faire partie, de contribuer, de savoir écouter la vigne et la terre, elle s'applique à respecter et préserver ces expressions uniques relevées par le terroir qu'elle ne trouve que dans ses vins.

Revue de presse :

Jean Aubry, *Le Devoir*, Dec 2020

Matilde, Marta, Irène et Olga, des femmes qui brodent avec maestria la trame fine et rêveuse de cet assemblage où corvina et rondinella semblent elles-mêmes heureuses d'être si bien considérées. À moins que ce ne soit le contexte bucolique local où la pratique en agriculture biologique, la beauté des lieux en proximité du lac de Garde qui l'emportent. Le vignoble Brol Grande offre ses fruits avec fraîcheur et légèreté, à l'image d'une friandise à croquer pour les enfants qui ne veulent pas grandir. En êtes-vous?

<https://www.ledevoir.com/vivre/vin/592212/billet-covid-19-ou-pas-chablis-survivra>