

Valpolicella Superiore Decennale Ca la Bionda

Región y Denominación

Valpolicella, Italia

Uva

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella y Molinara

Cultivo

Cultivo biodinámico con certificación AB

Filosofía

La finca Ca La Bionda se encuentra en el municipio de Marano di Valpolicella, en el corazón de la zona histórica del mismo nombre. La empresa fue fundada en 1902 por Pietro Castellani. La empresa posee 29 hectáreas de terreno plantados sobre pendientes a una altitud que oscila entre los 150 y los 300 metros, con orientación Este, Sureste. Viticultores y bodegueros desde hace cuatro generaciones se dedican con esmero a una filosofía natural al cultivo, vendimia y vinificación de sus productos, prestando especial atención a las fases de secado natural de las uvas destinadas a grandes vinos: Recioto y Amarone. Usan principalmente foudres de 5,000 litros para la crianza de sus vinos. La bodega esta certificada en cultivo orgánico y biodinámico. Valpolicella es súper famosa con su vino estrella de método de "appassimento": El Amarone. Es un estilo de vino muy concentrado en fruta, alcohol, tanino y azúcares. Ca La Bionda quiere hacer vinos con tipicidad de la región, usando las uvas autóctonas y tradicionales pero con un estilo más sutil, elegante y compatible con la comida. Sus vinos son impresionantes de delicadeza y complejidad.

Estilo

Un vino de gran elegancia y complejidad aromática y gustativa. En nariz se aprecian claras notas de especias y pequeños frutos del bosque. La larga crianza en foudre le da notas oxydativas deliciosas.



CLIMATS

