

Bionda Bianco del Casal

Cà la Bionda

Región y Denominación

Veneto, Italia

Uva

60% Garganega, 40% Trebbiano di Soave

Cultivo

Orgánico

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. Comparten 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 encultivo 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.

Estilo

Un blanco singular nacido en Valpolicella, elaborado con variedades autóctonas poco comunes que expresan el carácter más fresco y mineral de la zona. De estilo elegante y vibrante, combina aromas de frutas cítricas, flores blancas y un delicado toque salino. En boca es amplio, con buena tensión y un final largo que invita a beber. Un vino versátil y gastronómico, ideal tanto como aperitivo como acompañando pescados, mariscos o platos de cocina mediterránea.



CLIMATS

