

Ravazzol Amarone della Valpolicella Classico

Cà la Bionda

Región y Denominación

Veneto, Italia

Uva

Corvina (70%), Corvinone (20%), Rondinella (10%)

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

Este Amarone nace de los históricos viñedos de Ravazzol, en el corazón de la Valpolicella Classica. Elaborado con Corvina, Corvinone y Rondinella, tras un proceso de appassimento que concentra aromas y sabores, ofrece un vino poderoso y elegante a la vez. En nariz se perciben frutos negros maduros, especias dulces, cacao y tabaco, mientras que en boca combina estructura, taninos sedosos y una frescura sorprendente que equilibra su opulencia. Un Amarone clásico, complejo y persistente, perfecto para maridar con platos intensos o para disfrutar solo como vino de contemplación.



CLIMATS

