

CA' LA BIONDA®
B

Amarone della Valpolicella Classico DOCG



VARIETA'

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara.

ZONA DI ORIGINE

Valpolicella classico, zona storica.

SUOLO

Il suolo è prevalentemente di tipo argilloso-limoso, calcareo, con buona presenza di scheletro (sassi, rocce). Questa tipologia di terreno conferisce ai vini grande freschezza ed eleganza, caratteristiche essenziali per vini longevi.

VIGNETI

I vigneti si trovano in posizione collinare, ad un'altitudine variabile che va da 150 a 300 mt s.m. , con esposizione Est, Sud-Est.

VENDEMMIA

La vendemmia inizia l'ultima decade di agosto e si protrae fino a settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Per la produzione dell'Amarone vengono selezionati i grappoli più spargoli e meglio esposti al sole. Le uve appassiscono in cassette di legno per il periodo che va dalla raccolta fino a dicembre. Durante questi mesi ogni acino perde circa un 40% del proprio peso per la perdita di acqua e subisce delle trasformazioni fisico-chimiche che conferiranno al vino un bouquet unico sia a livello olfattivo che gustativo. Questo Amarone fermenta in vasi vinari d'acciaio e viene poi affinato in botti di rovere della capacità di 3000 litri per 42 mesi.

DEGUSTAZIONE

Questo vino ha una grande concentrazione di profumi che ricordano la tipica ciliegia della nostra vallata di Marano. Al palato si presenta avvolgente, con un retrogusto lungo e persistente.



AGRICOLA LA BIONDA S.S.

Via Bionda 4, 37020 Valgatara di Marano di Valpolicella (VR – Italia). Tel +39 045 6801198 E-mail: info@calabionda.it