

CA' LA BIONDA®
B

Corvina IGT



VARIETA'

100% Corvina Veronese

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

Nelle migliori annate, quando le temperature estive non raggiungono valori estremi e quando nei mesi autunnali il clima non è troppo umido, raccogliamo le uve selezionando i migliori grappoli di sola Corvina, sulla collina "Ravazzol" per produrre poche bottiglie di questa che per noi è una "grande selezione". Le uve fermentano in tini di legno a cappello aperto, della capacità di 1000 litri. L'affinamento poi continua nei medesimi contenitori chiusi per circa 48 mesi.

DEGUSTAZIONE

Come ogni "mono-varietale" è un vino unico e particolare soprattutto nell'aroma. Un vino dai profumi antichi, che sa affascinare e sorprendere i più esperti conoscitori del vino, capace di migliorare e conservarsi per almeno vent'anni.



AGRICOLA LA BIONDA S.S.

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