

CA' LA BIONDA®  
**B**

## *Decennale "Casalvegri" Valpolicella Classico Superiore DOC*



### **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**

Il "Decennale" è un Valpolicella Classico Superiore prodotto totalmente da uve fresche, in cui non viene fatta alcuna cernita preventiva per la produzione di Amarone.

Viene vinificato nelle migliori annate quando il clima ci permette di ottenere grande struttura, acidità e tannino. L'affinamento avviene in tini di rovere da 1000 litri e dura 10 anni.

### **DEGUSTAZIONE**

Vino di grande eleganza e complessità aromatica e gustativa. Al naso ricorda chiari sentori di spezie, piccoli frutti di sottobosco mentre al palato conserva una grande freschezza.

**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](mailto:info@calabionda.it)