

CA' LA BIONDA®  
**B**

## *“Malavoglia” Valpolicella Ripasso 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 “Ripasso” è un'antica tecnica che prevede la rifermentazione del Valpolicella d'annata sulle bucce dell'Amarone e del Recioto. Vengono quindi riutilizzate le bucce fermentate, ricche di colore, aromi, zuccheri, che permettono una seconda fermentazione del vino Valpolicella per aumentarne la qualità. L'affinamento avviene in botti di rovere da 2000 e 3000 litri per circa 18 mesi.

### **DEGUSTAZIONE**

Il nostro Valpolicella Ripasso è completamente secco nello stile Cà la Bionda, freschezza ed eleganza accompagnano una grande struttura.



**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