

CA' LA BIONDA®
B

Valpolicella Classico 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

Questo Valpolicella viene vinificato in vasi vinari d'acciaio, a temperatura controllata (Max 25 °C). La macerazione dura circa 7 giorni e viene affinato per circa 5 mesi.

DEGUSTAZIONE E ACCOSTAMENTI

Questo Valpolicella si presenta al naso con sentori di frutta fresca e note floreali di viola. Elegante, leggero dotato di straordinaria freschezza e bevibilità.



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