

CA' LA BIONDA 'KIST - AMARONE VIGNA RAVAZZOL VERTICALE '10- '11-12-'13-'13 RIS.-'15'

3.090.700



CROMBÉ

APPELLATIE

Amarone della
Valpolicella Classico
DOCG

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Corvina 70%
Corvinone 20%
Molinara 5%
Rondinella 5%

REGIO

Veneto

SUB-REGIO

Valpolicella

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

RESTGAS?

Nee

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

ALCOHOLVRIJ

Nee

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

12-14°C

MONDGEVOEL

Aciditeit: 2/5

Tannines: 0/5



VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

TYPE GIST

Natuurlijk

TERROIR

HOOGTE

150-300m

KLIMAAT

Continentaal

BODEM

Dominant kalksteen

DOMEIN

OOGSTWIJZE

Handgeplukt

CERTIFICAAT

Officieel certificaat sinds 2012, dus
jaargang 2030

DOMEIN INTRO

Ca' La Bionda behoort sinds enkele jaren tot de beste wijndomeinen van Valpolicella. Het landgoed is opgericht in 1902 door Pietro Castellani, maar het niveau is pas echt de lucht ingeschoten dankzij de renovaties en visie van de uiterst bescheiden Alessandro Castellani en zijn broer Nicola, die samen de vierde generatie wijnmakers vormen bij Ca' La Bionda. Het domein telt zo'n 29 ha wijngaarden, aangelegd in terrassen en aangeplant met Corvina (volgens Alessandro ook wel de Pinot Noir van Italië genoemd), Corvinone, Rondinella en Molinara. De hoogte van de wijngaarden varieert tussen 150 en 300 meter en daarmee dus ook de bodem, gaande van klei via vulkaanas naar kalksteen. In tegenstelling tot vele andere producenten in de streek, ligt de focus bij Ca' La Bionda op finesse en elegantie, of het nu om de 'gewone' Valpolicella gaat, of de veel rijkere Amarone. De wijnen blinken dan ook stuk voor stuk uit in doordrinkbaarheid. Het gebruik van pesticiden en herbiciden zijn uit den boze. Sinds 2014 is Ca' La Bionda dan ook officieel biologisch gecertificeerd

WEETJE

Dit is een uiterst complexe wijn met een opmerkelijk mineraal karakter, complexiteit en lengte, eigenschappen die niet vaak voorkomen in Italiaanse witte wijnen.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk