

# CA' LA BIONDA CASALVEGRI 2022

3.090.202



CROMBÉ

## APPELLATIE

Valpolicella Classico  
Superiore DOP

## LAND

Italië

## CÉPAGE(S)

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

## REGIO

Veneto

## SUB-REGIO

Valpolicella

## TYPE WIJN

Rood

## GUSTATIEF

### CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

### RESTGAS?

Nee

### AFSLUITING

Kurk

### SERVEERTEMPERATUUR

14-16°C

### MONDGEVOEL

Aciditeit: 2/5

Tannines: 2/5



## VINIFICATIE

### MATURATIE

Hout

### TYPE GIST

Natuurlijk

## TERROIR

### HOOGTE

150-300m

### KLIMAAT

Continentaal

### BODEM

Kalk, leem, tufsteen, stenen, rotsen

## DOMEIN

### CERTIFICAAT

Officieel certificaat sinds 2012

### 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), Corvione, 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.

## OVERIG

### AFSLUITING

Kurk