CA' LA BIONDA "CLASSICO" 2023

3.090.122

CROMBÉ

APPELLATIE

Valpolicella 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

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, dus jaargang 2017

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

OVERIG

AFSLUITING

Kurk