

Gambero Rosso®

Slow Food Editore

Ca' La Bionda

FRAZ. VALGATARA

LOC. BIONDA, 4

37020 MARANO DI VALPOLICELLA [VR]

TEL. 0456801198

www.calabionda.it

PRODUZIONE ANNUA 110.000 bottiglie

ETTARI VITATI 29

TIPO DI VITICOLTURA Naturale

Alessandro e Nicola Castellani conducono l'azienda fondata da papà Pietro, con risultati sempre più convincenti. La scelta è stata, fin dall'inizio, di sviluppare una viticoltura di alta qualità e il più naturale possibile, così come in cantina si limita al massimo l'intervento dell'uomo, alla ricerca di un vino che sia non solo buono, ma anche figlio del suo territorio e del suo clima. Ottima prova hanno dato i due Amarone del 2003, il base, ricco, immediato e di beva spigliata nonostante la grande struttura, più scontroso e profondo il Ravazzol, minerale e austero al palato. Molto interessanti anche i due Valpolicella, interamente ottenuti da uve fresche, contrariamente a quanto solitamente prodotto in zona. La nostra preferenza va al Casal Vegri, figlio di un vigneto interamente dedicato a questa tipologia, che offre profumi complessi e uno stile rigoroso e teso. Il Ravazzol invece è caratterizzato da profumi più semplici e immediati, seguiti da un palato sapido e di grande armonia.

● Amarone della Valpolicella Cl. Vign. di Ravazzol '03	7
● Valpolicella Cl. Sup. Campo Casal Vegri '04	5
● Amarone della Valpolicella Cl. '03	6
● Valpolicella Cl. Sup. Vign. di Ravazzol '05	4
● Amarone Cl. Vign. di Ravazzol Ris. Pietro Castellani '01	8
● Recioto della Valpolicella Cl. Vign. Le Tordare '04	6
● Valpolicella Cl. Sup. Campo Casal Vegri '03	5
● Amarone Cl. Vign. di Ravazzol Ris. Pietro Castellani '00	8
● Amarone della Valpolicella Cl. Vign. di Ravazzol '00	7
● Amarone della Valpolicella Cl. '00	6