

CA' LA BIONDA® B

Corvina veronese igt



VARIETA'

100% Corvina Veronese Igt.

ZONA DI ORIGINE

Valpolicella classico, zona storica.

SUOLO

il suolo è prevalentemente di tipo calcareo-argilloso, 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 sulla collina chiamata "Ravazzol", zona particolarmente vocata per le sue caratteristiche pedo-climatiche , ad una altitudine variabile che va da 200 a 300 mt s.m. L'età dei vigneti è di cinquanta e settanta anni. La resa per ettaro è limitata a 50-60 quintali di uva.

VENDEMMIA

La vendemmia inizia l'ultima decade di settembre e normalmente si protrae fino alla fine di ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Nelle migliori annate, quando le temperature estive non raggiungono valori estremi e quando nei mesi autunnali, Settembre e Ottobre, il clima non è troppo umido, possiamo raccogliere tardivamente le uve, selezionando i grappoli di Corvina migliori in località Ravazzol per produrre poche bottiglie di questa che per noi è una "grande selezione". La raccolta dura circa un mese. Al momento della vinificazione, parte delle uve (le prime raccolte) sono leggermente appassite e parte fresche. Tutti fermenta insieme in tini di legno a cappello aperto, della capacità di 1000 litri. L'affinamento poi continua nei medesimi contenitori chiusi in alto da un coperchio d'acciaio aggiunto in un secondo momento, per circa 36 mesi.

Come ogni "mono-varietale" è un vino unico e particolare soprattutto nell'aroma; un vino dai profumi antichi, che sa affascinare e sorprendere i più esperti conoscitori del vino, capace di migliorare e conservarsi per almeno vent'anni.