

CA' LA BIONDA®  
B

## *“Malavoglia” Valpolicella Ripasso Classico Superiore*



### **VARIETA'**

70% Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e Molinara.

### **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, da invecchiamento.

### **VIGNETI**

I vigneti si trovano in posizione collinare, ad un'altitudine variabile che va da 150 a 300 mt s.m., con esposizione Est. L'età dei vigneti varia dai 3 ai 30 anni e la resa per ettaro è limitato ad 80 quintali d'uva.

### **VENDEMMIA**

La vendemmia inizia l'ultima decade di Settembre e normalmente si protrae fino alla fine di Ottobre

### **VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Il “Ripasso” è un'antica tecnica che prevede la rifermentazione del Valpolicella d'annata sulle bucce dell'Amarone. Nella tradizione contadina si cerca di sfruttare fino in fondo tutto ciò che la natura concede: in quest'ottica vengono riutilizzate le bucce fermentate del Recioto e dell'Amarone, bagnate di vino nuovo, ricche di colore, aromi, zuccheri, che permettono una seconda fermentazione del vino Valpolicella per aumentare la qualità. L'affinamento avviene in botti di



AGRICOLA LA BIONDA S.S.

Via Bionda 4, 37020 Valgatara di Marano di Valpolicella (VR – Italia). Tel +39 045 6801198 E-mail: info@calabionda.it