

slow wine

guida 2014

MARANO DI VALPOLICELLA (VR)

Ca' La Bionda

Via Bionda, 4
tel. 045 6801198
www.calabionda.it
info@calabionda.it

29 ha - 140.000 bt

VITA - Questa interessante realtà è nata nel 1998 per volontà di Pietro Castellani che, dopo essersi staccato dalla storica azienda familiare attiva già dal 1902, ha deciso di ristrutturare la vecchia cantina in località La Bionda e dare vita a una propria realtà produttiva. Ora a tenerne le redini sono i figli Alessandro (enologo) e Nicola (agronomo). La cantina, perfettamente integrata nel territorio circostante, si trova nel cuore della proprietà, in uno dei cru più interessanti della zona: il vigneto Ravazzol.

VIGNE - Anno dopo anno i Castellani sono riusciti ad acquistare quasi totalmente gli appezzamenti vitati di questo meraviglioso anfitatro naturale, caratterizzato da un suolo calcareo con una buona presenza di tufo vulcanico e di argilla di origine marina. I vigneti si trovano tra 200 e 350 metri di quota. Vengono coltivate esclusivamente varietà autoctone, in vigne che arrivano anche a 70 anni di età.

VINI - Il grande impegno in vigna e in cantina, unito alla vocazione della zona, dà vita a vini di grande eleganza e longevità. Pregevole freschezza nel sapido **Amarone della Valpolicella Cl. 2009** (● 25.000 bt; 42 €). Prodotto solo in alcune annate particolarmente favorevoli, con uve provenienti da vecchie vigne, il **Corvina 2008** (● 4.000 bt; 45 €) ha intriganti profumi floreali uniti a una fine speziatura dolce. Fruttato il **Valpolicella Cl. Sup. Casalvegri 2011** (● 35.000 bt; 20 €), ottenuto da uve fresche.

vino slow **AMARONE DELLA VALPOLICELLA CL. VIGNETI DI RAVAZZOL 2009** (● 16.000 bt; 59 €) Ottima espressione dello stile aziendale: austero, con un tannino ancora vivo, accompagnato da ricordi di ciliegia e da una mineralità non indifferente. Un vino di grande eleganza destinato a migliorare con il tempo.



Slow Food Editore

CONCIMI preparati biodinamici, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biologica