

enovità

di **Maria Grazia Melegari**

contributi di **Paolo Bortolazzi,**

Giampaolo Breda, Federico Cocchetto,

Giuseppe Conte, Fabio Poli

BIANCO DEL CASAL 2019

Ca' La Bionda - Bianco Veronese biologico IGT

Abituati ad associare la Valpolicella alle uve autoctone a bacca nera, potremmo sorprendervi nell'apprendere che, invece, sono ancora vive le tracce di varietà bianche che un tempo erano ben presenti. I fratelli Alessandro e Nicola Castellani, l'uno enologo e l'altro agronomo, sono l'ultima generazione della storica famiglia di Marano. Noti "rossisti", da 29 ettari di vigne condotte in biologico traggono ottimi vini, luminosi ed eleganti. D'altronde hanno girato, lavorato e assaggiato in giro per il mondo e non stupisce che la loro ispirazione nel far vino tragga ispirazione dalla Borgogna.

Qualche anno fa scoprirono alcuni vecchi cloni poco produttivi di varietà a bacca bianca. Con un paziente lavoro di selezione massale e di reimpianto, hanno realizzato il sogno di produrre un vino bianco valpolicellese che avesse tratti borgognoni: carattere, eleganza e longevità.

Il Bianco del Casal 2019 nasce da uve ben mature di trebbiano di Soave

e di garganega in pari percentuali, raccolte a mano nel vigneto Ravazzol che presenta suoli in prevalenza calcarei e ricchi di scheletro.

Dopo una macerazione di circa 6 ore, la fermentazione avviene in fusti di rovere da 228 litri, poi il vino rimane sulle fecce fini per circa 9 mesi, in barrique nuove, di secondo e terzo passaggio.

Si muove consistente nel bicchiere, sfoderando un giallo vivace e solare che ne denota già la profondità.

Il ventaglio dei profumi è ampio: susina gialla, mela cotogna, toni agrumati di kumquat e mandarino, accenni di miele d'acacia, mallo di noce e speziati di pepe bianco.

Coerenza assoluta al palato, dove il vino scorre avvolgente e cremoso con un finale d'irresistibile persistenza animato da un accenno di pietra focaia. Da mettere in cantina - 2.900 bottiglie numerate permettendo - per scommettere su un'appagante evoluzione. Risotto con pere e Montasio, trota alle mandorle.



Prezzo: 32,00 euro - 750 ml

Agricola Ca' La Bionda
Via Bionda, 4, Loc. Valgatara
37020 Marano di Valpolicella (VR)
Tel. 045 680198
info@calabionda.it
www.calabionda.it