

CA' LA BIONDA®
B

“Ravazzol” Amarone della Valpolicella Classico DOCG



VARIETA'

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

ZONA DI ORIGINE

Valpolicella classico, zona storica.

SUOLO

Il suolo è prevalentemente di tipo calcareo-limoso, tufaceo, 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 in posizione collinare, ad un'altitudine variabile che va da 150 a 300 mt s.m. , con esposizione Est, Sud-Est.

VENDEMMIA

La vendemmia inizia l'ultima decade di agosto e si protrae fino a settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I vigneti si trovano sulla collina chiamata “Ravazzol”. La fermentazione delle uve appassite, avviene in vasi vinari d'acciaio e il vino viene poi affinato in botti di rovere della capacità di 3000 litri per 42 mesi.

DEGUSTAZIONE

Le caratteristiche del terreno conferiscono al vino grande freschezza ed eleganza, essenziali per vini da invecchiamento. Complesso al naso e in bocca, ricorda pepe, tabacco essiccato per poi evolvere in sentori di amarene sotto spirito e note balsamiche.



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