

slow wine

GUIDA 2024



Slow Food® Editore

MARANO DI VALPOLICELLA (VR)

CA' LA BIONDA



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

VITA - L'azienda è condotta dai fratelli Castellani: l'enologo Alessandro si occupa della cantina, e l'agronomo Nicola segue le vigne. Con coerenza si sono orientati da subito alla sostenibilità ambientale (la certificazione biologica è del 2013), con vini sempre più sinceri, prodotti con lieviti indigeni, appassimenti parsimoniosi e utilizzo esclusivo di botti grandi.

VIGNE - Nel tempo, con tenacia, i Castellani sono riusciti ad acquisire l'anfiteatro collinare naturale di Ravazzol, in località La Bionda. I filari si distendono tra i 200 e i 350 metri di quota, e sono allevati a pergola su terrazze con muri a secco; alcuni ceppi arrivano ad avere ottant'anni d'età, grazie a una coltivazione senza forzature e in equilibrio con l'ambiente. I terreni sono vulcanici per i primi 30-40 centimetri, poi argilloso-calcarei: danno vini freschi, nervosi, longevi, più eleganti che potenti.

VINI - I vini di Ca' La Bionda fanno scuola per la valle di Marano: non è una scuola facile, ma hanno fatto da apripista a un bel gruppo di giovani produttori che stanno emergendo.

FOR **Valpolicella CI. Sup. Casalvegri 2020** **VINO SLOW** ●
20.000 bt; 39 € - ● - Un unico vigneto destinato totalmente a questo vino, da uve fresche; al naso mostra un frutto contenuto e note terrose, il sorso è preciso, verticale, serio e appagante.

Amarone della Valpolicella CI. Ris. Ravazzol 2013 ●
6.929 bt; 145 € - ● - Dal cru più famoso dell'azienda, dopo otto anni di maturazione in botte grande e un anno in bottiglia si apre all'olfatto con sentori di amarene, liquirizia e cioccolato; al gusto è etereo, avvolgente, elegante e armonico.

Valpolicella CI. 2022 ● 40.660 bt; 23 € - □ - Il vino, che fa sei mesi in acciaio e un mese in bottiglia, si presenta con note intense di pepe e spezie verdi, per poi procedere al palato fresco, sapido e gustoso.

ha 29 - bt 130.000

Fertilizzanti letame, sovescio

Fitofarmaci rame, zolfo

Diserbo lavorazione meccanica/manuale

Lieviti fermentazione spontanea

Uve 100% di proprietà

Certificazione biologico certificato