

CA' LA BIONDA®  
**B**

## *Bianco del Casal IGT*



### **ZONA DI ORIGINE**

Valpolicella classico, zona storica.

### **SUOLO**

Il suolo è prevalentemente di tipo argilloso-limoso, calcareo, 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**

Le uve vengono raccolte in cassette, diraspate e pressate dolcemente per estrarre solamente il mosto fiore. Quest'ultimo fermenta in fusti di rovere da 228 lt. e il vino ottenuto rimane sulle fecce fini per circa 10 mesi ad affinare.

### **DEGUSTAZIONE**

È un vino molto complesso, con una mineralità spiccata e una lunghezza gustativa e aromatica davvero unici per un vino bianco italiano.



**AGRICOLA LA BIONDA S.S.**

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