

CA' LA BIONDA

L'Azienda Agricola Ca' La Bionda è situata nel comune di Marano di Valpolicella, nel cuore della zona storica del Valpolicella classico. E' stata fondata nel 1902 da Pietro Castellani che gli si dedicò con grande passione. Oggi la famiglia Castellani possiede 29 ettari, in posizione collinare ad una altitudine che oscilla tra 150 e 300 metri, con esposizione Est, Sud-Est. Viticoltori e vignaioli da quattro generazioni ancora oggi come un tempo la famiglia Castellani si dedica con cura meticolosa alla coltivazione, alla raccolta, alla vinificazione delle uve, coniugando sapientemente le antiche tradizioni alle moderne consapevolezze.



Responsabili della produzione: Pietro e Alessandro Castellani
Anno avviamento : 1902
Vini prodotti: 10
Bottiglie prodotte : 110.000
Ettari vitati : 29



VALPOLICELLA CLASSICO

VARIETA': 80% Corvina e Corvinone, 20% Rondinella e altre varietà autoctone

ZONA DI ORIGINE: Valpolicella classico, zona storica.

SUOLO: calcareo-argilloso, con buona presenza di scheletro **VIGNETI**: posizione collinare, 150-300 mt s.l.m. , esposizione Est.

VENDEMMIA: Inizia l'ultima decade di settembre e normalmente si protrae alla fine di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO : questo Valpolicella viene vinificato in vasi vinari d'acciaio, a temperatura controllata, max 25°C La macerazione dura circa 10 giorni. Il vino viene affinato per circa 3 mesi prima della commercializzazione in bottiglie da 0,750 litri.

Acidità :5,5 g/l

pH: 3,3

Estratto: 27 g/l



CASALVEGRI

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE

Le caratteristiche chimico-fisiche e la posizione collinare del vigneto Casalvegri pongono le condizioni ideali per la produzione di un vino rosso di grande prestigio. Tutta l'uva viene destinata alla produzione di questo Valpolicella, senza alcuna cernita preventiva per la produzione di Amarone. Non viene usata la tecnica del "Ripasso": questo è il nostro metodo, la nostra idea per la produzione di un grande Valpolicella superiore.

VARIETA': 70 % Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella e altre varietà autoctone

SUOLO: calcareo-argilloso, con buona presenza di scheletro , che conferisce ai vini grande freschezza, eleganza e longevità.

VIGNETI: In posizione collinare, tra 150 a 300 mt slm, esp.Est

VENDEMMIA: Inizia l'ultima decade di settembre e normalmente si protrae fino alla fine di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO : viene vinificato in vasi vinari d'acciaio, a temperatura controllata (Max 25 °C). L'affinamento avviene per 18 mesi in botti da 30 ettolitri e in piccole botti da 225 litri (circa 10%) . Segue in fine l'affinamento in bottiglie della capacità di 0,750 litri per sei mesi prima della commercializzazione.

Acidità': 5,7 g/l

pH: 3,4

Estratto: 30 g/l

AMARONE Classico DOC “LA BIONDA”



VARIETA': 70 % Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella

SUOLO: calcareo-limoso, tufaceo, con buona presenza di scheletro

VIGNETI: posizione collinare a circa 200 mt slm , esposizione ad Est
L'età dei vigneti varia da 15 a 30 anni. La resa per ettaro è limitata a 80 quintali di uva.

VENDEMMIA: Inizia l'ultima decade di settembre e normalmente si protrae alla fine di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Per la produzione dell'Amarone vengono selezionate le migliori uve, i grappoli più spargoli esposti al sole in maniera ottimale e messi ad appassire su tavole canettate “arelle” per il periodo che va dalla raccolta fino a fine gennaio/febbraio. Durante questi mesi l'acino perde circa un 40% del proprio peso ed è soggetto a delle trasformazioni fisico- chimiche che conferiranno al vino un bouquet unico sia a livello olfattivo che gustativo oltre ad una grande concentrazione. Amarone non è solo tecnica, ma il risultato di una accurata selezione prima e di un paziente e meticoloso affinamento che dura quattro anni. Questo Amarone fermenta in vasi vinari d'acciaio, a temperature molto basse di 10–15 °C Viene poi affinato in botti di rovere della capacità di 30 ettolitri e 225 litri per 36 mesi , p'er poi affinare in bottiglia per almeno otto mesi.

Acidità:5,4 g/l

pH: 3,4

Estratto : 31 g/l

AMARONE Classico DOC “VIGNETI di RAVAZZOL”

VARIETA': 70 % Corvina, 20% Corvinone, 10% Rondinella

SUOLO: calcareo-argilloso, con buona presenza di scheletro

VIGNETI: Sulla collina “Ravazzol”, zona particolarmente vocata per le sue caratteristiche pedo-climatiche , ad una altitudine variabile che va da 200 a 300 mt L'età dei vigneti è di cinquanta e settanta anni.
La resa per ettaro è limitata a 50-60 quintali di uva.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Come sopra

Acidità ':5,5 g/l

pH: 3,3

Estratto: 33 g/l



RECIOTO della Valpolicella Classico DOC “LE TORDARE”



VARIETA': 70 % Corvina, 10% Corvinone, 20% Rondinella

ZONA DI ORIGINE: Valpolicella classico, zona storica.

SUOLO: calcareo-argilloso, con buona presenza di scheletro

VIGNETI: in posizione collinare, altitudine di 300 mt slm , espos. Est.

VENDEMMIA: Inizia l'ultima decade di settembre e normalmente si protrae alla fine di ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO : L'uva per la produzione di questo vino dolce viene lasciata ad appassire su speciali tavole canettate chiamate “Arele” fino metà aprile . In questo modo otteniamo una grande concentrazione pari ad un residuo zuccherino di 120-180 grammi/litro. Viene vinificato in vasi vinari d'acciaio, a temperatura controllata di max 18°C .La macerazione dura circa 20 giorni, viene poi affinato in botti da 225 litri per circa 24 mesi e per 4 mesi in bottiglie da 0,500 litri prima della commercializzazione

Acidità :5,7 g/l

pH: 3,3

Estratto: 38 g/l



BIANCO PASSITO Veneto IGT

VARIETA': 90% Garganega, 10% altre varietà autoctone

ZONA DI ORIGINE: Valpolicella classico, zona storica.

SUOLO: calcareo-argilloso, con buona presenza di scheletro

VIGNETI: in posizione collinare, altitudine di 300 mt slm , espos. Est.

VENDEMMIA: La vendemmia inizia l'ultima decade Ottobre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO : L'uva per la produzione di questo vino dolce viene lasciata ad appassire su speciali tavole canettate chiamate “Arele” fino a fine marzo, metà aprile . In questo modo otteniamo una grande concentrazione di zuccheri che ci permette alla fine di ottenere un vino con un residuo zuccherino di 110-150 grammi/litro. Viene fermentato e poi affinato in piccole botti da 225 litri di acacia per circa 24 mesi. Segue poi un periodo di quattro mesi in bottiglie da 0,500 litri prima della commercializzazione.

Acidità':5,9 g/l

pH: 3,2

Estratto: 35 g/l