

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Ca' La Bionda Casalvegri Valpolicella Classico Superiore 2020
Vinícola	Ca' La Bionda
Safra	2020
País	Itália
Região	Veneto
SubRegião	Valpolicella Classico
Tipo	tinto
Castas	70% Corvina, 20% Corvinone e 10% de Rondinella e Molinara
Teor Alcoólico	13.5%
Maturação	18 meses em botti de carvalho da Eslavônia
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2032
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	92 pts Falstaff 91 pts Vinous 91 pts Vinetia Premio Top Wine e Selo Vino Slow - guia Slow Wine 2024

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O **Ca' La Bionda Casalvegri Valpolicella Classico Superiore** é considerado por muitos o **MELHOR VALPOLICELLA** tradicional (sem apassimento ou repasso) de toda sua denominação, a *Denominazione di Origine Controllata Valpolicella*.

Ao visitar a região, **Eric Guido da Vinous** esteve na **Ca' La Bionda** e ficou impressionado! Apesar de a empresa elaborar o lendário Amarone, suas energias estão voltadas para sua linha de Valpolicellas, tanto que **Alessandro Castellani**, enólogo e sócio da vinícola, acredita que a **Valpolicella possa ser a Borgonha da Itália!** Finalizando seu *review*, Eric foi enfático: "a *Ca' La Bionda*, junto com algumas outras promissoras vinícolas, representa o futuro da Valpolicella."

A **Ca' La Bionda** é uma vinícola familiar fundada em **1902** por **Pietro Castellani** na comuna de **Marano di Valpolicella**, no coração da **área clássica** da denominação. Atualmente é gerida pelos irmãos **Alessandro e Nicola Castellani**, respectivamente responsáveis pela enologia e viticultura da empresa. Em uma área de 29 hectares, **apenas as variedades autóctones da região são cultivadas** em vinhedos plantados em colinas de exposição sudeste em uma altitude que varia entre 150 a 300 metros.

Desde o início dos anos 2000 a vinícola vem praticando **técnicas orgânicas de vitivinicultura**, sendo que o processo de **certificação** iniciou em 2012 e foi finalizado em 2016. Dentre os destaques desta **operação orgânica**, temos a criação de ovelhas da raça nativa *Brogna of Lessinia Mountain* que, ao

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho pálido e brilhante

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas, principalmente frescas, como o morango e a cereja, escoltadas por notas de pimentarosa, folhas secas e couro, seguidas de gostosas nuances de rosas-vermelhas, finalizando com delicados toques herbáceos e minerais

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

um verdadeiro *gentleman*, onde seus taninos, finos e macios, são domados por uma acidez gloriosa e viva, que promove uma salivação absurda, que nos faz implorar pelo próximo gole. O perfil de sabor comprova os descritores no nariz e o final de boca é extremamente prazeroso e de grande persistência

CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

talharim ao sugo, bife à parmegiana, risoto de porcini, cortes clássicos de salumeria e antepastos em geral



CULINÁRIA

circular no vinhedo, mantém o solo limpo de ervas daninhas e o fertilizam naturalmente.

O uso de sulfitos também é extremamente restrito, nunca sendo utilizado mais do que 25% do permitido em uma elaboração de vinhos tradicional. Toda vinificação se dá exclusivamente com **leveduras selvagens** e, para finalizar, **o cuidado e o compromisso com a agricultura orgânica** é tão grande, que as fileiras de vinhas que fazem divisa com outras propriedades têm suas uvas vendidas para garantir que os agrotóxicos tradicionais utilizados pelos vizinhos não poluam ou contaminem as uvas que serão destinadas à vinificação.

Além disso, desde 2008 a Ca' La Bionda, juntamente com outros produtores com ideias semelhantes, formaram o **FIVI** (*Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti*), uma associação que representa um pequeno grupo de **vitivinicultores que acompanham pessoalmente todo o processo de vinificação**: eles cultivam suas próprias uvas, vinificam suas próprias uvas, engarrafam seu próprio vinho e, por fim, comercializam seu próprio vinho.

Para a criação de seu **CasalVegri Valpolicella Classico Superiore**, a Ca' La Bionda realiza uma criteriosa colheita manual, onde apenas as melhores uvas do vinhedo são selecionadas para a composição do *blend* (lembrando que as melhores uvas da empresa são destinadas para a elaboração dos Valpolicellas, e não de seu Amarone), composto por **70% Corvina, 20% Corvinone e 10% de Rondinella e Molinara**.

A fermentação alcoólica se dá em tanques de inox com temperatura controlada **leveduras nativas** e, após a malolática espontânea, o corte é realizado e o vinho é inserido em *botti* (barris de 3000 litros) de carvalho da Eslavônia onde **amadurece por 18 meses**. Enfim, é engarrafado após uma leve e delicada filtração. Novamente, importante frisar que a **utilização de SO2 em qualquer etapa é rigorosamente comedida**, sendo utilizado menos de um quarto do permitido.