

 **Ca' La Bionda**

# *Valpolicella Classico Superiore DOC Casal Vegri*

 , 750 ml

 Italy,

 9911021080

 ,

Alkoholgehalt: 0,0 %



## Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Auberginen-Involtini in Tomatensauce

Gebratener Zander mit Rotwein-Butter

Tagliatelle mit Ragù

# Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 16.12.2024

Der Casal Vegri stammt aus dem gleichnamigen Weinberg im Herzen des klassischen Valpolicella-Gebiets. Die Cuvée aus 70 % Corvina, 20 % Corvinone und 10 % Rondinella und Molinara wächst auf 150 bis 300 Metern Seehöhe mit östlicher Ausrichtung. Die Böden bestehen hauptsächlich aus Ton-Kalkstein mit hohem Anteil an Felsen und Steinen. Nach der Handlese vergären die Trauben in thermoregulierten Edelstahltanks bei maximal 25 °C. Anschließend reift der Wein 18 Monate in 3000-Liter-Fässern und weitere sechs Monate in der Flasche, bevor er in den Handel kommt.

## Farbe:

Strahlendes Rubinrot, transparent und klar.

## Nase:

Mit überbordend floralen Noten eröffnet die Nase des 2021 Casal Vegri von Ca' la Bionda: Malven, Stockrosen und kleine Veilchen dribbeln mit einer ganzen Klaviatur an Kirschen – Kornell-, Herz-, Sauerkirschen – und Maulbeeren zur Höchstform. Dazu gesellen sich würzig-markante Noten nach Walnusssschalen, grünen Mandeln und Cashews.

## Mund:

Der Casal Vegri ist ein erfrischender Valpolicella, der sich nicht als kleiner Amarone inszeniert. Transparent mit seidigem Fluss und markanter Säure tritt er straff an, mit der allseits dominanten Kirsche als Leitaroma. Der seidige Gerbstoff schmiegt sich um den lang geschwungenen Säurebogen, flankiert von flirrendem Extrakt. Fein und filigran mit ordentlich Schub ist er eine Benchmark für die Region.