Ca´ La Bionda

Bianco del Casal IGT

, 750 ml

Italy,

9911021091

,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Sebastian Bordthäuser

Tortelloni mit Ricotta, Amalfi-Zitrone und Salbeibutter

Gebratene Forelle mit gerösteten Mandelsplittern und Cime di Rapa in Zitrusbutter

Blanquette vom Kalb mit Zitrone und Kapern

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Der Bianco del Casal 2024 von Cà La Bionda stammt aus den hügeligen Lagen von Ravazzol mit Ost- bis Südostexposition auf 150 bis 300 Metern Höhe. Die Böden sind kalkhaltig, tonig-schluffig und von viel Skelett geprägt. Die Cuvée besteht aus 50 % Garganega und 50 % Trebbiano di Soave, gelesen wird von Ende August bis in den September und ausschließlich von Hand. Nach dem sanften Entrappen und Pressen vergärt nur der Mosto fiore, die Blume des Mostes, in 228-Liter-Eichenfässern, anschließend reift der Wein rund 10 Monate auf der Feinhefe.

Farbe:

Klares Strohgelb mit grünen Reflexen.

Nase:

Die Nase des 2024 Bianco del Casal von Cà La Bionda ist geprägt durch seinen Ausbau: Feine Holzwürze, der Eindruck gerösteter und gesalzener Nüsse sowie karge, steinige Noten skizzieren die erste Nase. Unterlegt von Aromen nach weißem Pfirsich, Birne und etwas Zitrus sowie hellen Blüten, grünen Mandeln und distinktiv salinen Noten. Nasse Kreide, Fenchelkraut und eine dezente Kräuterwürze verleihen ihm bereits in der Nase Spannung und einen gewissen Tiefgang. Ein ruhiger Wein, klar gezeichnet, kühl und präzise.

Mund:

Im Mund hat er eine ausgezeichnete Balance, Säure, Gerbstoff und Phenolik sind bestens austariert. Die Aromen des Ausbaus erinnern an gesalzenes Popcorn, dazu kommen würzige Eindrücke nach Muskatblüte und gerösteten Nüssen. Mit cremigem Schmelz und nonchalantem Gerbstoffmanagement fließt er seidig und ruhig ins mineralisch-saftige Finish mit langem Nachhall.