Ca´ La Bionda

Corvina IGT

2019, 750 ml

Italien, Veneto

9911021092

Corvina

Alkoholgehalt: 13,5 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Chioggia-Salat mit fermentiertem Kräuteröl und Feta

Pasta mit Sepia in eigener Tinte

Kaninchen, geschmort mit Lorbeer und Kirschen

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.06.2026

Dieser Wein aus 100 % Corvina Veronese kommt aus dem Valpolicella Classico, dem historischen Herzen der Valpolicella. Gewachsen auf dem Hügel „Ravazzol“ auf 200 bis 300 m beträgt das durchschnittliche Alter der Rebstöcke über 60 Jahre und ergibt von Natur aus niedrige Erträge von 5–6 Tonnen pro Hektar. Die Böden bestehen aus Lehm- und Kalkstein und sind mit Felsen und kleinen Steinen durchzogen. Nur wenn der Sommer nicht zu heiß und der Herbst nicht zu feucht ist, wird der reinsortige Corvina Veronese produziert. Die Lese für diesen Wein umfasst bis zu vier Wochen in mehreren Durchgängen. Die Trauben der ersten Selektion werden kurz getrocknet und dann mit den Trauben der folgenden Lesedurchgänge gepresst. Der Most wird anschließend gemeinsam in offenen 1000-Liter-Holzbottichen vergoren und nach der Gärung in einen anderen Bottich gleicher Größe umgefüllt, in dem er 36 Monate lang geschlossen reift, bevor er in den Verkauf kommt.

Farbe:
Mittelkräftiges, transparentes Rubinrot mit ziegelroten Reflexen.

Nase:
Mit distinktiver roter Frucht strahlt der 2019 Corvina von Cà La Bionda in der Nase. Süße und saure Kirschen füllen seinen Fruchtkorb, ergänzt durch etwas gebrannte Mandeln, gedörrtes Obst sowie den herben Charakter der Schlehe. Hinzu kommen leicht würzige Noten nach schwarzem Kardamom, schwarzem Pfeffer und Piment. Ein rarer Wein mit transparentem Charakter.

Mund:
Mit immensem Selbstbewusstsein tritt er am Gaumen auf und erzählt in wilder Manie von Kirschen und Himbeeren. Die transparente, flirrende Frucht wird balanciert von den hocheleganten Gerbstoffen, die den Zungensaum wie mit feinstem Magnesiumpulver leicht pudern und diesen geradezu erratischen Schluckreflex einsetzen lassen. Feinster Extrakt trifft hier auf nahezu elektrische Vibration mit orchestralem Nachhall und langem Finish.