Ca´ La Bionda

Corvinone IGT

, 750 ml

Italy,

9911021090

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Marian Henß

Geschmorte Ochsenbacke mit Selleriecreme, gerösteten Schalotten und Kalbsjus

Gebratene Wachtel auf Linsenragout mit Majoran, Wurzelgemüse und Jus von gerösteten Gewürzen

Risotto mit Steinpilzen, schwarzem Trüffel und gereiftem Monte Veronese

Tasting review

by Marian Henß on 24.06.2026

Info:

Der Boden ist eine Mischung aus überwiegend Tonkalkstein, der reich an Kalzium ist, mit einem erheblichen Anteil an Stein und Gestein. Diese Bodenart verleiht den Weinen große Frische und Eleganz, wesentliche Eigenschaften langlebiger Weine. Und dies ist eine absolute Besonderheit der Weine von Ca la Bionda im Kontext der Appellationen vor Ort.

Die Weinberge liegen in einer hügeligen Lage in einer variablen Höhe von 150 bis 300 Metern über dem Meeresspiegel, mit östlicher und südöstlicher Ausrichtung.

In den besten Jahren, wenn die Sommertemperaturen keine Extreme erreichen und das Klima in den Herbstmonaten nicht zu feucht ist, werden in der Lage "Ravazzol" die besten Corvinone-Reben ausgewählt, um diese für ein paar Flaschen dieser Abfüllung dem Amarone Ravazzol zu separieren. Eine Selektion aus dem Top-Amarone.

Die Trauben gären in direktem Kontakt mit den Rappen und ganzen Trauben in offenen Holzbehältern mit einem Fassungsvolumen von 1000 Litern. Nach der Gärung wird der Wein in denselben 1000-Liter-Holzbehältern etwa 20 Monate lang gereift.

100% Corvinone Veronese.

Farbe:

Dichtes, dunkles Kirschrot mit zart bräunlichen Reflexen und einem feinen bläulichen Einschlag. Die Farbe wirkt gereift und ernsthaft, ohne an Frische oder Tiefe einzubüßen.

Nase:

Der Corvinone 2019 von Ca la Bionda präsentiert sich mit einer wunderschönen, gesunden Reife, die weniger auf unmittelbare Fruchtwirkung als vielmehr auf Komplexität, Würze und Tiefgang setzt. Die Frucht bleibt bewusst im Hintergrund und dient eher als tragendes Fundament. Hagebutte, Süß- und Sauerkirsche, Pflaume sowie Berberitze verbinden sich mit einer markanten erdigen Komponente, die an Rote Beete und feuchte Erde erinnert. Darüber legen sich zahlreiche würzige Facetten von Tabakblättern,

Zigarrenkiste und Zedernholz. Besonders spannend wirkt die Gewürzpalette: geröstete Nelke, erhitzter Fenchelsamen und Kümmel verleihen dem Wein eine warme, beinahe kulinarische Aromatik. Wacholder, Piment und etwas Zimtabrieb ergänzen das Bild. Hinzu kommen vegetabile und kräuterwürzige Akzente von Petersilie, Bohnenkraut und Majoran. Insgesamt entsteht ein tiefgründiges, herzhaftes und ausgesprochen umami-geprägtes Aromenspektrum, das weniger auf Primärfrucht als auf Charakter, Herkunft und Reife setzt.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein prägnant, saftig und bemerkenswert animierend. Die Tanninstruktur bleibt angenehm zurückhaltend, während die Säure das Geschehen dominiert und dem Wein seine Spannung verleiht. Sie ist markant, knackig und sorgt für zahlreiche Speichelfluss auslösende Momente, ohne jemals aggressiv zu wirken. Gerade diese Säure trägt die würzigen, erdigen und balsamischen Komponenten weit über den gesamten Gaumen hinweg und verleiht dem Wein enorme Länge. Die Frucht erscheint auch hier eher gereift und sekundär, während Umami, Kräuterwürze und die herzhaften Aspekte den Ton angeben. Trotz seiner Kraft wirkt der Corvinone niemals schwer. Vielmehr lebt er von seinen Kontrasten zwischen Reife und Frische, Würze und Saftigkeit, Erdigkeit und Lebendigkeit. Im langen Nachhall treten erneut die balsamischen Kräuter, die reife Frucht sowie feine Anklänge von Kaffee, dunkler Schokolade und sanften Röstaromen hervor. Ein charaktervoller, erwachsener Wein mit großem Trinkfluss, bemerkenswerter Eigenständigkeit und einer Stilistik, die weit über einfache Fruchtaromatik hinausgeht.