



CASTELLO DI RONCADE

Baroni Ciani Bassetti

Baronessa Isabella

SPUMANTE BRUT

La Baronessa Isabella è un vino spumante elegante e sofisticato. Realizzato con un Metodo Charmat lungo, ci piace per le sue bollicine fini e il suo bouquet floreale e tropicale, con una piacevole nota di crosta di pane.

Perfetto per celebrare momenti speciali, questo vino spumante incarna l'eleganza e il desiderio di sperimentare Castello di Roncade. Un brindisi fuori dal comune che rende particolare ogni occasione.

Vitigno: Chardonnay e Raboso

Gradazione alcolica: 12%

Terreno: Medio impasto argilloso - Vigneti Mogliano Veneto.

Allevamento: Guyot, Sylvoz

Vinificazione: In bianco con pigiatura soffice, fermentazione primaria in acciaio a temperatura controllata e con inoculo di lieviti selezionati. Presa di spuma di 6 mesi a contatto con i lieviti. Affinamento di almeno 3 mesi in bottiglia - Charmat lungo.

