



CASTELLO DI RONCADE

Baroni Ciani Bassetti

Baronessa Isabella

SPUMANTE BRUT

Baronessa Isabella ist ein eleganter und anspruchsvoller Schaumwein. Er wird nach der langen Charmat-Methode hergestellt und wir lieben ihn wegen seiner feinen Bläschen, seines blumigen und tropischen Bouquets und seiner angenehmen Brotkrustenote. Dieser Schaumwein ist perfekt, um besondere Momente zu feiern, denn er verkörpert die Eleganz und Experimentierfreude des Castello di Roncade. Er ist ein einzigartiger Toast, der jeden Anlass unvergesslich macht.

Rebsorte: Chardonnay e Raboso

Alkoholgehalt: 12%

Bodenbeschaffenheit: Mittelschwerer lehmiger Boden - Weingärten in Mogliano Veneto

Erziehungssystem: Guyot, Sylvoz

Vinifikation: Sanfte Pressung, Mostgärung in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur und Zugabe von selektionierten Hefen. Schaumweinverfahren: 6 Monate Hefesatzlagerung. Anschließend Ausbau in der Flasche für mind. 3 Monate - lange Charmat Methode.

