



CASTELLO DI RONCADE

Baroni Ciani Bassetti

Bianco dell'Arnasa

DOC VENEZIA CHARDONNAY BARRIQUE

Il Bianco dell'Arnasa è uno Chardonnay che sa raccogliere la sfida di abbinamenti importanti. Ci piace per i suoi caldi riflessi dorati e perché sprigiona note affascinanti di frutta esotica, vaniglia e fiori d'acacia, armonizzate da sentori tostati che si integrano nell'armonia olfattiva di questo vino.

Si abbina perfettamente a preparazioni con i funghi, con la carbonara e portate di pesce e carni bianche più intense e saporite, oltre che a molti piatti della cucina orientale e indiana a base di verdure, fritti e carni bianche. Un vino che riflette l'eleganza e la profondità del nostro terroir, perfetto per momenti di autentico piacere.

Vitigno: Chardonnay 100%

Gradazione alcolica: 13%

Terreno: Medio impasto argilloso con caranto (substrato calcareo). Roncade, vigneti Pantiera. Il vigneto è abbracciato dal canale dell'Arnasa che circonda parte dei nostri vigneti, creando un microclima particolarmente asciutto e benevolo per la crescita della vite.

Allevamento: Guyot e cordone speronato

Vinificazione: Diraspa-pigiatura. Pressatura soffice delle uve e decantazione a freddo del mosto, avvio alla fermentazione a temperatura controllata con inoculo di lieviti selezionati, portata a termine in tonneau di rovere francese.



86/100



83/100



Gold 2024