

 ITALIANO





UN VIAGGIO CHE INIZIA
DALL'ANTICA NOBILTÀ
VENEZIANA, FINO
ALLA PRODUZIONE
DI PRESTIGIOSI VINI...



DAL 1508



Un maestoso complesso rinascimentale, abitato per quattro secoli dalla famiglia Giustinian - i cui membri illustri, come i Dogi Stefano e Marco Antonio, l'hanno legata a doppio filo con la storia della Serenissima Repubblica di Venezia.

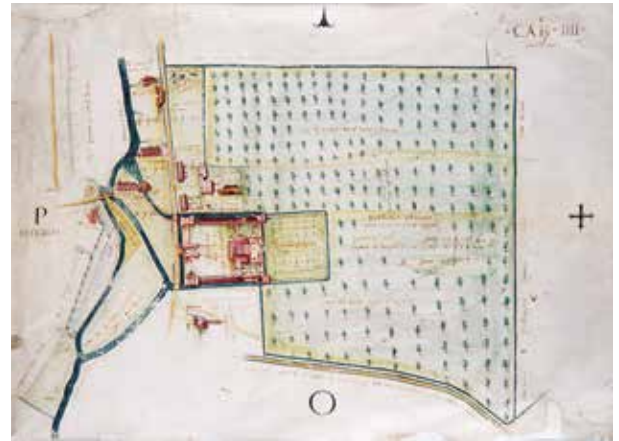




L'unico Villa veneta pre-palladiana
cinta da mura medievali in cui
sono custoditi cinquecento anni di
tradizione vinicola.



Il Castello sorge al centro di Roncade, città trevigiana a poca distanza da Venezia. La famiglia Ciani Bassetti, di origini trentine e di antiche tradizioni agricole, ne ha rilevato la proprietà all'inizio del Novecento con la ristrutturazione del Castello e il reimpianto dei vigneti. Questo luogo, tra i cru più interessanti di Treviso, negli anni ha alimentato la passione vinicola della famiglia e la continua ambizione di elevare la qualità dei vini prodotti.



Agli inizi del '900 il Barone Tito Ciani Bassetti sceglie il Castello di Roncade come il luogo che avrebbe ospitato la sua famiglia e il suo sogno: un'attività vinicola in un'antica terra vocata alla viticoltura sin dall'epoca romana e della Serenissima.





Passioni tramandate di padre in figlio: l'amore per il castello e la cultura del buon vino.



Centodieci ettari vitati, con un terroir caratterizzato da un microclima con scarse precipitazioni e da uno strato di “caranto” a pochi centimetri di profondità.



Le antiche barchesse hanno visto nascere tutti i vini del Castello.



Negli ultimi anni la produzione, in continua crescita, è stata trasferita in una cantina più moderna a Mogliano Veneto, non lontano dai vigneti di Roncade. Questo permette di rispondere con puntualità alle richieste degli estimatori in tutto il mondo.



VILLA GIUSTINIAN ROSSO I.G.T. VENETO

Villa Giustinian, il principe dei vini prodotti dal Castello di Roncade.

È un taglio bordolese classico, ottenuto da uve di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Malbec; affinato per almeno 24 mesi in botti di rovere francese.

La selezione delle uve nelle annate migliori permette a questo vino di migliorarsi con la permanenza in bottiglia.



VITIGNI

Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (20%), Merlot (30%), Malbec (10%)

COLORE

Rosso rubino intenso tendente al granato

PROFUMO

Vinoso e intenso, propone un frutto maturo completato da sentori speziati. Aromi terziari di vaniglia, tabacco da pipa, liquirizia, cacao, cuoio

SAPORE

Asciutto, sapido, caldo, ricco di tannini preziosamente ammorbiditi dall'invecchiamento in barrique e tonneau. Di lunga persistenza

ABBINAMENTI

Importanti piatti di carne rossa, selvaggina, arrostiti. Ideale in abbinamento a piatti della cucina locale con contenuti della tradizione.

ALCOOL: 13,5% min.

ZUCCHERI: 0,30 g/l max.

ACIDITÀ TOTALE: < 5 g/l

SERVIZIO: 18 / 20° C.

FORMATI

0,75 l, Magnum 1,5 l, Jeroboam 3,0 l

ROSSO DELL'ARNASA

MERLOT D.O.C. PIAVE



COLORE

Rosso rubino intenso, impenetrabile

PROFUMO

Fine e complesso, fruttato e speziato; equilibrato. Sentori speziati e accenni terziari di caffè e di tabacco

SAPORE

Intenso, asciutto. Di notevole persistenza e profondità, tannini soffici e contenuta acidità

ABBINAMENTI

Ideale con arrostiti, carni rosse e selvaggina, salumi e formaggi di media stagionatura

AFFINAMENTO

12 mesi in tonneau di rovere francese

ALCOOL: 13,5% min.
ZUCCHERI: < 1 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,30 g/l
SERVIZIO: 18 / 20° C.

RABOSO DELL'ARNASA

RABOSO D.O.C. PIAVE



Vitigno autoctono trevigiano, già conosciuto ai tempi della Serenissima Repubblica di Venezia come 'vin da viajo', grazie alle sue caratteristiche di varietà robusta, ricca di tannini e con una marcata acidità.

COLORE

Rosso rubino carico con leggeri riflessi granati

PROFUMO

Vinoso intenso, caratteristico di marasca matura

SAPORE

Sapido, gradevole, corposo, morbido e vivace allo stesso tempo. Leggeri sentori di legno

ABBINAMENTI

Importanti piatti di carne rossa, oppure piatti che presentano una buona quantità di grasso

AFFINAMENTO

36 mesi in botti di rovere

ALCOOL: 13,5% min.
ZUCCHERI: < 3 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,00 g/l
SERVIZIO: 20° C.

LINEA ARNASA

L'Arnasa è il canale che circonda parte dei nostri vigneti, creando un microclima particolarmente

asciutto e benevolo per la crescita della vite. I quattro vini prodotti in questa zona, da vitigni internazionali e autoctoni, sono il risultato di un'attenta selezione delle uve.

MANZONI BIANCO I.G.T VENETO



Vitigno risalente ai primi del Novecento, creato nel trevigiano da un incrocio di Riesling Renano e Pinot Bianco.

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Fine ed elegante, aromatico, con sfumature floreali e di frutta tropicale

SAPORE

Asciutto, fresco, morbido, di buona struttura, acidità equilibrata, sapido, finale lungo e persistente. Armonico

ABBINAMENTI

Ideale con verdure, asparagi, risotti, pesci e crostacei

AFFINAMENTO

maturazione sur lies per 4-5 mesi

ALCOOL: 13% min.
ZUCCHERI: < 3 gr/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 gr/l
SERVIZIO: Tra i 10 e i 12 °C

BIANCO DELL'ARNASA CHARDONNAY D.O.C. VENEZIA



COLORE

Giallo paglierino carico

PROFUMO

Aromi floreali di acacia, sentori fruttati di pesca bianca e albicocca, note tostate e minerali

SAPORE

Intenso, caldo, fresco, di corpo. Finale persistente

ABBINAMENTI

Vino a tutto pasto, ideale con primi piatti e portate a base di uova, pesce e carni bianche. Ottimo con formaggi stagionati

AFFINAMENTO

Fermentazione in botti piccole di rovere

ALCOOL: 13,5%
ZUCCHERI: < 3 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l
SERVIZIO: Tra i 10 e i 12 °C

LINEA ARNASA



PINOT GRIGIO
D.O.C. VENEZIA

COLORE

Giallo paglierino tendente al verdognolo

PROFUMO

Fruttato, intenso, fresco, tipico dei vini d'annata

SAPORE

Gradevole, fresco, leggermente acidulo

ABBINAMENTI

Piatti di pesce in genere

ALCOOL: 12,5%
ZUCCHERI: 4 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l
SERVIZIO: Tra i 10 e i 12° C



CHARDONNAY
D.O.C. VENEZIA

COLORE

Giallo paglierino

PROFUMO

Fresco, floreale, di frutta gialla matura

SAPORE

Sapido, corposo, gradevole

ABBINAMENTI

Piatti di pesce in genere, minestre, formaggi freschi

ALCOOL: 12,5%
ZUCCHERI: 4 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l
SERVIZIO: Tra i 8 e i 10° C

VINI BIANCHI



VINI ROSSI



MERLOT D.O.C. PIAVE

COLORE

Rosso rubino intenso con leggeri riflessi granati

PROFUMO

Intenso, vinoso, esprime le caratteristiche note varietali di frutta a bacca rossa e floreali di violetta

SAPORE

Asciutto, sapido, di corpo, armonico e coinvolgente nella sua schiettezza, con leggero sentore di legno

ABBINAMENTI

Piatti di carne rossa in generale

ALCOOL: 12,5%
ZUCCHERI: < 1 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 5,10 g/l
SERVIZIO: Tra i 16 e i 18° C



CABERNET D.O.C. PIAVE

COLORE

Rosso rubino intenso

PROFUMO

Vinoso, intenso, giustamente erbaceo, note di violetta

SAPORE

Caldo, morbido, armonico, leggero sentore di legno

ABBINAMENTI

Piatti di carne in genere, selvaggina a pelo

ALCOOL: 12,5%
ZUCCHERI: < 1 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 5,40 g/l
SERVIZIO: Tra i 16 e i 18° C



SPUMANTI



PATRIARCA SPUMANTE EXTRA-DRY

VITIGNO
Pinot Nero

COLORE
Rosa tenue, perlage molto fine
ed elegante

PROFUMO
Profumi fruttati che ricordano
il sottobosco, note di fragola,
piacevole fragranza di crosta di pane
dovuta ai sei mesi di fermentazione

SAPORE
Vivace, sapido, armonico,
leggermente abboccato

ABBINAMENTI
Ideale per aperitivi, soprattutto
estivi, e salatini

ALCOOL: 11,5%
ZUCCHERI: 18 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 6,00 g/l
SERVIZIO: Tra i 6 e i 8° C



BARONESSA ISABELLA SPUMANTE BRUT

VITIGNI
Chardonnay e Raboso

PROFUMO
Fine ed elegante con sfumature
floreali e di frutta tropicale

SAPORE
Asciutto, morbido, di buona
struttura. Acidità equilibrata,
Finale lungo e persistente, armonico

ABBINAMENTI
Ideale come aperitivo, ottimo
anche a tutto pasto con piatti
a base di verdure, pesce o
crostacei.

ALCOOL: 12%
ZUCCHERI: 9 g/l
ACIDITÀ TOTALE: 6 g/l
SERVIZIO: Tra i 6 e i 8° C

PROSECCO BRUT
D.O.C. TREVISO



COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini. Perlage fine ed elegante e spuma persistente

PROFUMO

Caratteristico, floreale e fruttato, esotico, lievi note erbacee

SAPORE

Fresco, equilibrato, vivace al palato, secco

ABBINAMENTI

Ideale per aperitivi, abbinabile anche a dolci secchi

ALCOOL: 11,5%
ZUCCHERI: 9 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 5,5 g/l
SERVIZIO: Tra i 6 e i 8° C

PROSECCO EXTRA-DRY
D.O.C. TREVISO



COLORE

Giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, perlage fine ed elegante e spuma persistente

PROFUMO

Intenso, fruttato con sentori di fiori di acacia

SAPORE

Vivo, piacevole, leggermente abboccato, con una buona acidità

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, abbinabile ai dolci

ALCOOL: 11,5%
ZUCCHERI: 18 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,00 g/l
SERVIZIO: Tra i 6 e i 8° C

SPUMAN TI



PASSITO

VITIGNO

Raboso del Piave

SAPORE

Vivissime sensazioni di frutto, della marasca in particolare, della prugna a seguire. Dolcezza e acidità

AFFINAMENTO

Dopo la decantazione statica naturale il Passito viene messo in barrique per l'affinamento per almeno 24 mesi.

ALCOOL: 15%

ZUCCHERI: < 70 g/l

ACIDITÀ TOTALE: 9,50 g/l



GRAPPA

MATERIA PRIMA

Vinacce derivanti da uve di Cabernet e Merlot

ASPETTO

Trasparente e cristallino

PROFUMO

Frutta a bacca rossa e sottobosco

SAPORE

Intenso e persistente

DISTILLAZIONE

Metodo discontinuo a bagnomaria

FERMENTAZIONE

Avviene in macerazione con il vino a temperatura controllata

ALCOOL: 43%

SERVIZIO: 12° C





Il Castello ospita ogni anno molti visitatori, curiosi di esplorarne le antiche sale e conoscere i secoli di storia di cui è stato testimone.

L'OSPITALITÀ



Negli appartamenti ricavati dalle torri e nelle camere all'interno della villa principale, cura e attenzione per i visitatori rivestono la massima importanza.



VISITE E DEGUSTAZIONI



EVENTI

Le sale e le barchesse del Castello rappresentano la location ideale per conferenze, banchetti e matrimoni.

Il tour vi introdurrà alla storia del Castello di Roncade, passando dall'affascinante mondo della nobiltà veneziana alla produzione e degustazione del vino.

Note



**Provincia
di Treviso**

Distanze

- Treviso:** 12 km · 7 miles
- Venezia:** 25 km · 14 miles
- Padova:** 40 km · 25 miles
- Jesolo:** 35 km · 20 miles
- Lignano:** 80 km · 50 miles
- Caorle:** 60 km · 35 miles
- Cortina d'Ampezzo:**
130 km · 80 miles

Per prenotazioni e visite guidate



CASTELLO DI RONCADE
BARONE VINCENZO CIANI BASSETTI

Via Roma N°141
31056 Roncade (TV)
T.+39 0422 708736
info@castellodironcade.com
www.castellodironcade.com