



ACQUISTATO IL

Villa Giustinian Rosso Veneto IGT

2009



Svinando

Eleganza, finezza ed equilibrio in un rosso nobile

A rendere omaggio alla splendida tenuta che il barone Ciani Bassetti ha riportato in auge nel 1930 è il rosso Villa Giustinian. Aristocratico, elegante, nasce dalle uve 'bordolesi' Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Malbec. Questa etichetta nasce per identificare lo stile classico e di ampie vedute del barone, che impiantò questi vitigni per creare un grande vino, senza eccessi di struttura e colore, ma che avesse l'eleganza delle migliori etichette degli chateaux bordolesi. Missione riuscita.

Il calibrato assemblaggio tra vini ottenuti dalle uve simbolo della viticoltura del Médoc (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot) è uno dei temi più classici e tuttavia affascinanti della produzione vitivinicola mondiale. Il Castello di Roncade ha costruito nel corso degli ultimi vent'anni una tradizione di tagli bordolesi d'alto livello. Nella Villa Giustinian siamo in grado di riscoprire una straordinaria ricerca d'eleganza, finezza ed equilibrio. E' la totale estraneità dagli eccessi, vissuta in chiave di muscolarità, iper-struttura, robustezza. Una sovrabbondanza di frutto e di colore che caratterizza anche altre aree vinicole italiane, qui viene riproposta in una formula capace di trasformare quello che è il semplice sorseggiare un buon bicchiere di vino in un'esperienza straordinaria.

Entrare nel Castello di Roncade significa immergersi in una realtà fiabesca. Il maestoso complesso rinascimentale ricalca con fedeltà le fattezze del maniero antico, e i resti delle originarie fortificazioni sono sopravvissuti nel tempo. Situato tra la chiesa parrocchiale e il centro storico, il Castello è l'unica Villa veneta esistente cinta da mura medievali. Il maniero fu donato nel 900 da Ottone II ai Conti di Collalto. Successivamente venne distrutto per mano di Cangrande della Scala. Fu Girolamo Giustinian, patrizio veneto, ad attuarne nel XVI secolo la ricostruzione, sulla traccia del precedente edificio. I busti di Girolamo Giustinian e della moglie Agnesina sono custoditi nella Cappella privata del Castello. Il Barone Tito Ciani Bassetti nel 1930 ha riconosciuto nell'antico Castello il luogo in cui avrebbe preso vita il suo sogno. Il restauro del Castello permise di ritrovarne l'originaria bellezza, e avviare un'attività vitivinicola per la quale il terreno sembrava essere nato. Le due passioni del Barone, l'amato castello e il buon vino, si sono tramandate nelle generazioni. Il Castello di Roncade è oggi sede dell'omonima cantina. L'attuale proprietario del Castello, il Barone Vincenzo Ciani Bassetti è un grande appassionato di vini ed esperto conoscitore delle tecniche di vinificazione.

La Vigna

| | |
|---------------------|--|
| Terreno | Argilloso con substrato di caranto |
| Esposizione | Esposizione diversa a seconda del vigneto, 10 m s.l.m. |
| Allevamento | Guyot e Sylvoz |
| Densità imp. | 5.000 ceppi per ettaro |

Il Vino

| | |
|------------------------------|---|
| Tipologia Provenienza | Veneto |
| Uve | Cabernet Sauvignon (40%), Cabernet Franc (20%), Merlot (30%), Malbec (10%) |
| Gradazione | 13% vol. |
| Temp. Servizio | 18° |
| Quando Berlo | Da stappare nei prossimi 3 anni |
| Abbinamento | Importanti piatti di carne rossa, selvaggina, arrosti |
| Vinificazione | Vinificazione separata con rimontaggi e délestage. Affinamento in barrique e tonneau di rovere francese dai 18 ai 24 mesi, poi assemblaggio in botti da 18 hl |
| Sensazioni | Colore rosso rubino intenso tendente al granato; profumo vinoso e intenso, di frutta matura, spezie, cuoio e tabacco; sapore asciutto, sapido, caldo e ricco di tannini ammorbiditi dall'invecchiamento in barrique e tonneau; di lunga persistenza |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.