

Invitation til vin-arrangement  
med Castello di Roncade



# CASTELLO DI RONCADE 20 WINE TOUR 15

VINENE VIL BLIVE  
PRÆSENTERET AF DENNIS  
BACH GROTH FRA DET  
ITALIENSKE VINSLOT. MAN  
VIL FÅ MULIGHED FOR AT  
SMAGE FØLGENDE VINE:

**1. PROSECCO BRUT SPUMANTE  
DOC TREVISO  
VINDRUE: GLERA.**

**2. PATRIARCA ROSÈ  
SPUMANTE EXTRA DRY  
VINDRUE: PINOT NOIR**

**3. BIANCO DELL'ARNASA  
DOC VENEZIA  
VINDRUE: CHARDONNAY**

**4. ROSSO DELL'ARNASA  
MERLOT DOC PIAVE  
VINDRUE: MERLOT**

**5. RABOSO DELL'ARNASA  
RABOSO DOC PIAVE  
VINDRUE: RABOSO**

**6. VILLA GIUSTINIAN BORDEAUX  
BLANDING, ÅRGANG; 2012, 2011,  
2010/2009  
VINDRUE: CABERNET  
SAUVIGNON, CABERNET FRANC,  
MERLOT OG MALBEC**

Med gode vine krydret med lidt  
historiefortælling, er vi sikker på, at  
vi skal nok gøre vores til det bliver  
et rigtig godt vin arrangement. Vi  
håber på at møde så mange glade  
vin-elsker som muligt

Med venlig hilsen  
Castello di Roncade  
Dennis Bach Groth  
dennis@castellodironcade.com



## MEGET MERE END ET VINSLOT ...

**CASTELLO DI RONCADE I DET NORDLIGE ITALIEN ER ET VINSLOT AF DEN  
SLAGS, DER FÅR EN TIL AT DRØMME OM AT HIVE NOGLE DAGE UD AF  
KALENDEREN OG BARE NYDE.**

Italien er sol. Gode vine. Mennesker. Larm. Ro. Oplevelser. Modsætninger. Kultur  
og natur. Italien har rigtigt meget at byde på, og et af de steder, hvor du finder  
allermest er Castello Di Roncade i det nordlige Italien.

Vinslottet fra 1508 byder på en masse oplevelser, hvor du både kan snuse til  
historien, menneskene og ikke mindst smage de fantastiske vine....

Som noget helt særligt kan du også møde Dennis på Castello Di Roncade. Dennis  
Bach Groth er dansker, men han bor i Italien og arbejder på vinslottet med blandt  
andet guidede ture og som salgsmanager for de nordiske lande.

Dennis har arbejdet på slottet de seneste fire år, og hans begejstring for stedet er  
smittende.

"Det er min helt store passion at være her. Jeg elsker historien, vinen og Italien,"  
fortæller han.





## SOV PÅ SLOTTET

**CASTELLO DI RONCADE ER ET AF DE MEST UNIKKE EKSEMPLER I NORDITALIEN PÅ LEVENDE RENÆSSANCE-ARKITEKTUR. SLOTTET LIGGER BLOT 25 MINUTTER FRA VENEDIG, OG FAMILIEN GIUSTINIAN, DE OPRINDELIGE EJERE AF SLOTTET, VAR VIGTIGE FIGURER I VENEDIGS HISTORIE. SLOTTETS MURE, TÅRNE OG VOLDGRAV BLEV BYGGET FÅ ÅR FØR HOVEDVILLAEN, SOM STOD FÆRDIG I 1508.**

Porten åbner ind til en stor og smuk gårdsplads domineret af fire fantastiske libanesiske cedertræer og magnolier, som har stået der i århundreder, og adgangen fra porten op til slottet bevogtes af statuer af venetianske soldater fra det tidlige 19. århundrede.

Tre af slottets fire tårne er blevet restaureret med lejligheder, som fungerer som Bed & Breakfast, hvor man kan overnatte.

”Det giver et virkelig godt billede af slottet, og man får jo faktisk lov at bo sammen med den adelige familie, der bor på slottet til daglig,” fortæller Dennis Bach Groth.

Det er familien, Ciani Bassetti, som i dag ejer, driver og bor på slottet. Familien vil gerne føre vintraditionen tilbage til tidligere tider.

”De lever ligesom i år 1508 med tjenestefolk, og når man besøger slottet, besøger man dem i deres hjem.”



## KVALITETSVINE I ALLE NUANCER

FAMILIEN PRODUCERER KVALITETSVINE, BÅDE RØDE, HVIDE VINE SAMT HVIDE OG ROSÉ MOUSSERENDE, OG SLOTTETS VINE SÆLGES BÅDE TIL PRIVATE OG TIL RESTAURANTER.

”Vi inviterer til guidede ture og vinsmagninger, hvor man selvfølgelig smager vores vine. Det er en gæstfri oplevelse med ost, salami og det hele. Alla Grande – i stor stil, som vi siger i Italien.”

Jordbunden i området giver aromatiske og dejlige hvidvine og fyldige, holdbare rødvine. ”Slottet er tæt knyttet til områdets historiske traditioner, og på alle vores etiketter har vi billeder af slottet. Vores topvin er Villa Giustinian, som er lavet på Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Malbec.”

Slottet producerer 400.000 flasker vin hvert år på mere end 110 hektar, og derudover dyrkes også 100 hektar med korn og majs



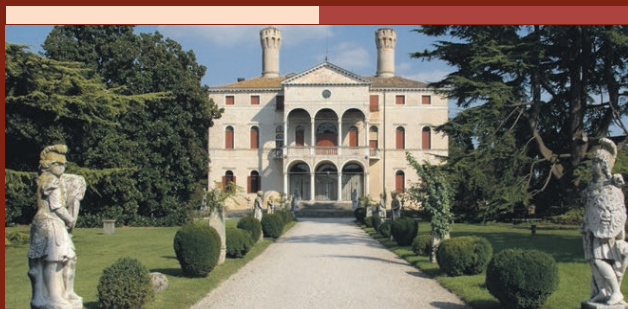
## KULTUR, HISTORIE OG VIN

MANGE DANSKERE KENDER ALLEREDE CASTELLO DI RONCADE, OG DENNIS BACH GROTH HÅBER, AT ENDNU FLERE VIL LÆRE STEDET AT KENDE.

”Vi kan noget helt særligt med at blande kultur, historie og gode vine, og det gør det til noget særligt at besøge os.”

”Jeg har været i Italien siden 2009, hvor jeg har rejst og lært meget i blandt andet Toscana og på Sicilien, for at lære om kulturen. Noget af det første, jeg fik at vide var, at ”hvis du skal lære om vores vores kultur, så skal du drikke mere vin”, så det har jeg taget til mig,” siger Dennis med et grin. Så han har taget kurser og arbejdet på en række vingårde, og nu har han været ved Castello Di Roncade de seneste fire år.

”Italien er fantastisk. Jeg er vild med historien. Jeg mener, at op mod 60 procent af al verdens kunst er her, og det er ligesom at bo i et stort levende museum. Italien er et stort Picasso maleri, som du kan sidde og kigge på i lang tid.”



## FAKTA

**CASTELLO DI RONCADE ER ET VINSLOT FRA 1508.**

Slottet er i dag åbent med luksuriøs Bed & Breakfast, vinsmagninger, rundvisninger mv.

Slottet kan også lejes til bryllupper, kongresser og fester, og der arrangeres udstillinger og koncerter løbende.

Se programmet og læs mere på [www.castellodironcade.com](http://www.castellodironcade.com)

GODE TILBUD PÅ VINE, DER ER SÆRLIGT VELEGNET TIL JUL OG NYTÅR.



## VILLA GIUSTINIAN

EN GOD VIN TIL NYTÅR.



Til nytår passer oksekød helt perfekt. Oksekød krydres oftest blot med peber og salt, og den omstændighed passer godt til Vores "Villa Giustinian", som ikke hører til blandt de mest fyldige, men har en mere elegant smag, som ellers nemt går tabt i maden. Dernæst Villa Giustinian er Bordeaux blend, det vil sige, at den delvist er lavet på Cabernet Sauvignon, som passer perfekt til rødt kød. Cabernet Sauvignon indeholder enzymer, som er med til at nedbryde det røde kød, hvilket faktisk får bøffen til at virke endnu mere mør end den er.

### VILLA GIUSTINIAN:

**VELEGNET TIL:** Rødt kød, vildt, grillet kød, perfekt til det traditionelle italienske køkken

**KARAKTERISTIK:** Tør, fyldig, rig på tannin blødgjort af barrique-lagringen på træfade. Lang eftersmag.



- 2012 Pris € 15 -> € 12,50
- 2007 Pris € 32 -> € 25,00
- 2005 Pris € 38 -> € 30,00



## RABOSO DELL'ARNASA

EN GOD VIN TIL AND ELLER FLÆSKESTEG.

Når man vælger en vin til julemad, skal man være opmærksom på, at den skal passe til flere ting. Den skal passe til både det fede og det tørre kød, den skal passe til de intense smagsnuancer samt til alle de søde ting, der serveres som tilbehør. Vinen skal have en del frugtsødme til det søde tilbehør, og har brug for tanniner, der renser ganen for fedt. Den optimale vin kunne være vores "Raboso Dell'Arnasa", som er elegant, syrlig, frugtig og er ikke alt for kraftig i smagen.

### RABOSO DELL'ARNASA

**FARVE:** Intens rubinrød med glimt af gra- natrød

**NÆSE:** Vinøs, intens, modne røde bær, kir- sebær



## MERLOT DOC PIAVE



Med flæskkestegen, skal man være opmærksom på, at den skal passe til de tørre, fede, søde og saltede smagsnuancer. Tørt kød skal have en vin der ikke er ligeså tør, for at undgå at det bliver tørt i tørt. Den fede udkæring kræver en vin med meget syre eller høj alkoholstyrke, som er med til at nedbryde og balancere den fede smag. Salt har det generelt ikke godt med rødvin, grundet garvesyren, som danner en metallisk bismag. Salt mad har det derfor bedst med hvidvin. Ja, hvidvin passer faktisk godt til gris, men til lette retter, og ikke til flæskkesteg. Til flæskkesteg har man brug for en vin med fylde, rundhed og gerne en diskret sødlig smagsoplevelse. En god vin kunne være vores "Raboso dell'Arnasa", men søger man efter en rigtig god vin til en fornuftig pris, kunne et godt alternativ være vores "Merlot Doc Piave".

En  
god vin  
til and eller  
flæskkesteg.

Pris € 5  
€ 4,50



## PROSECCO

EN GOD VIN TIL NYTÅR.



Til nytår foretrækker jeg personligt en Prosecco i stedet for Champagne, selv om de er to forskellige produkter, der ikke kan sammenlignes. Prosecco efter min mening smager yngre, og har en frugtagtig friskhed, hvilket gør den nemmere at nyde forhold til Champagne. Prosecco er perfekt til aperitif, men er også velegnet til en god forret baseret på frisk fisk.

### PROSECCO BRUT:

**KARAKTERISTIK:** Fint og elegant perlende, frisk, balanceret, tør

**VELEGNET TIL:** Kager, fisk og perfekt til aperitif

**SERVERINGSTEMP.:** 6° - 8° C

### PROSECCO EXTRA DRY.

**KARAKTERISTIK:** Fint og elegant perlende, frisk, balanceret, halvtør med god syrlighed

**VELEGNET TIL:** Kager og perfekt til aperitif.

Pris € 5,5  
€ 5,00



CASTELLO DI RONCADE

Via Roma, 141  
31056 Roncade - Treviso  
dennis@castellodironcade.com  
info@castellodironcade.com

Tel. +39 0422 70 87 36  
Fax. +39 0422 84 09 64  
Cell. +39 342 9298720



## CASTELLO DI RONCADE

Gå ind på vores hjemmeside og tilmeld dig vores nyhedsbrev, så du får besked om vores tilbud, arrangementer og meget mere...

[WWW.CASTELLODIRONCADE.COM](http://WWW.CASTELLODIRONCADE.COM)



Følg os på facebook