

Vadum Caesaris Metodo Familiare

Vitigno: Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling

Terreno: calcareo-dolomitico

Età delle viti: anno di impianto 1991

Densità: 6500 ceppi/ha

Forma di allevamento: spalliera con potatura a Guyot

Produzione: 65 quintali/ettaro

Produzione media bottiglie: 3500 bottiglie

Tecnica di vinificazione: vinificazione in bianco in acciaio inox a temperatura controllata

Modi e tempi di conservazione: rifermentazione in bottiglia per effetto dei lieviti indigeni

Degustazione: note agrumate di cedro candito ottima freschezza in bocca con finale sapido.

Alcool: 12°

Acidità: 5,5 – 6,5 %/.

Longevità: 15 anni

Abbinamento: ottimo come aperitivo, con fritture primi piatti di pesce e verdure, formaggi freschi

Temperatura di servizio: 10 -12 gradi





VALLAROM

L'idea di produrre questo vino è nata dall'unione delle mie origini per metà trentine e per metà modenesi. Da qui è partita l'ispirazione di assecondare, la vocazione del territorio di produrre vini bianchi, con ottime acidità, che ben si prestano alla rifermentazione in bottiglia e il tradizionale metodo per produrre i lambruschi emiliani, con la presa di spuma lasciando i lieviti sedimentati in bottiglia.

Questo metodo veniva anticamente usato per conservare più a lungo i vini, in quanto durante la rifermentazione in bottiglia i lieviti utilizzano l'ossigeno disciolto nel vino per trasformare lo zucchero in alcool e così producendo anidride carbonica, un gas inerte, con una duplice valenza, creare un vino frizzante e nel contempo creare all'interno della bottiglia un ambiente inerte.

Questa tecnica permette di poter scegliere di versare il vino limpido, lasciando il sedimento sul fondo della bottiglia, oppure di berlo torbido mettendolo in sospensione.

L'altra possibilità, è quella di poter scegliere il momento migliore di aprire la bottiglia, essendo la prima fase di elaborazione dello spumante metodo classico, si può decidere quando il prodotto è pronto e trasformarsi in piccoli elaboratori, passando attraverso le varie fasi come il remuage e la sboccatura finale.

Ovviamente più il vino resta a contatto con il deposito, più diventa complesso e si arricchisce di aromi e struttura, grazie all'auto lisi dei lieviti.