# VADUM CAESARIS

Vitigno: 50% Pinot Bianco, 30% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc, 10% Riesling
Terreno:calcareo-dolomitico
Età delle viti:anno di impianto 1991
Densità ettaro: 6.500 ceppi/ha
Forma di allevamento: Spalliera potaura Guyot
Produzione per ettaro:70 quintali/ha
Produzione media bottiglie:3500 bottiglie
Tecnica di vinificazione:vinificazione in bianco
Modi e tempi di conservazione:in acciaio inox per 5/6 mesi e in bottiglia per 6 mesi
Degustazione: Profumo intenso di mela verde, frutti tropicali abbastanza strutturato.
Alcool: 12°
Acidità:5,0 – 5,5 °/..
Longevità:5/6 anni
Abbinamento cibi: aperitivi, antipasti di pesce e carni bianche, primipiatti vegetariani pesce e carni bianche, formaggi freschi
Temperatura di servizio: 14 -16 gradi

# VALLAROM

Questo vino è nato da una idea di voler unire il corpo e la struttura del Pinot Bianco e dello Chardonnay assieme alle note aromatiche del Sauvignon Blanc e del Risling per creare una cuvé che si potesse abbinare a più situazioni e piatti.
Ottimo come aperitivo e altrettanto versatile a tutto pasto sia per primi piatti di pesce e di carne sia per seconde portate  sempre a base di pesce e carni bianche.
Ottimo accompagnamento a piatti della cucina Vegetariana e Vegana.

Il nome del vino richiama antico guado lungo la Via Romana CLAUDIA-AUGUSTA infatti sotto casa era uno dei rari guadi che consentiva lo spostamento da una parte all'altra della valle dell'Adige durante tuttol'anno.