



Il senso per il green nei vini di Ca' da Roman

Nel cuore dell'area pedemontana veneta la storia di una giovane realtà, splendido esempio di viticoltura biologica con soli vitigni resistenti. Uno scrigno di biodiversità che regala etichette eleganti e rispettose del territorio, nate da metodi realmente responsabili

Ca' da Roman con i suoi vini esprime l'amore per una **sostenibilità reale**. L'azienda è nata nel 2015 ai piedi del Monte Grappa, in quel lembo incantevole di Veneto tra Vicenza e Treviso che disegna un paesaggio modellato dalle acque del fiume Brenta, con un prezioso patrimonio storico e ambientale.

In queste terre ricche di tradizioni antiche prende forma il sogno di **Maria Pia Viaro** e **Massimo Vallotto**, coppia di imprenditori attivi, rispettivamente, nel settore della domotica e nell'urbanistica green. La strada in chiave sostenibile è tracciata da tempo come filosofia di vita.



Filari di viti resistenti nel vigneto di Ca' da Roman (Foto © Ca' da Roman).

Ca' da Roman: permacultura e bioarchitettura

Ci troviamo a Romano d'Ezzelino (VI). Da un lato il massiccio del Grappa – Riserva MAB Unesco – e a due passi Bassano del Grappa, animata cittadina gioiello attraversata dal leggendario Ponte degli Alpini. Il microclima è ideale per la coltivazione della vite, grazie al benefico scambio termico tra le correnti fredde provenienti da nord e quelle temperate dalla laguna.

Il progetto **Ca' Apollonio World** dei Vallotto si sviluppa su **diciotto ettari di proprietà** ad un'altitudine di 140 metri sul livello del mare. Nasce da una precisa scelta etica, rispettosa dell'integrità dell'ambiente, con una visione lungimirante ispirata alla **permacultura**, un insieme di pratiche di agricoltura rigenerativa per ricreare l'equilibrio perfetto tra uomo e natura.

Ca' Apollonio Heritage: un boutique hotel del 1400

L'antico edificio Ca' da Roman ospita l'azienda vitivinicola certificata biologica. Ca' Apollonio Heritage, storica dimora di Romano d'Ezzelino risalente al 1400, è dedicata all'attività di accoglienza e ristorazione d'alta gamma. Un **boutique hotel dotato di SPA wellness e fitness composto da 11 camere**, di cui 7 suites, con un bistrot inaugurato il 1° dicembre e un ristorante gourmet di prossima apertura. La progettazione rispetta i parametri e i rigidi protocolli stabiliti da CasaClima, in termini di efficientamento energetico e riduzione delle emissioni climalteranti.

Biodiversità e vini da vitigni PIWI

Sei ettari vitati soltanto con cinque varietà di [vitigni resistenti PIWI](#) a bacca bianca e rossa quali Bronner, Johanniter, Sauvigner Gris, Regent e Cabernet Eidos declinati in sette etichette, tra cui uno spumante metodo classico e una bevanda dealcolata. I prodotti ottenuti vanno "oltre il bio", dato che la resistenza di queste viti alle malattie fungine consente di ridurre drasticamente i trattamenti chimici. Nell'oasi di biodiversità dimorano frutteti, oliveti, cereali antichi, ortaggi, ciliegi, castagni, piante mellifere e ornamentali. I terreni sono franco-argillosi caratterizzati dalla presenza di depositi alluvionali del Brenta.

I vini Ca' da Roman: la degustazione di 4 etichette

Da questo meraviglioso contesto nascono i **vini firmati Ca' da Roman**: precisi e curati nei dettagli, freschi e dall'impronta territoriale distintiva. Le 22.000 bottiglie celebrano le memorie storiche dei luoghi dominati, nel Medioevo, dalla casata degli Ezzelini insediatasi tra Romano d'Ezzelino e Bassano del Grappa. La produzione di Ca' da Roman scaturisce dall'incontro di **Massimo Vallotto** con l'ottimo enologo [Nicola Biasi](#), già produttore di vini da viti resistenti.

369 IGT Bianco Veneto 2020

Giallo paglierino intenso e splendente orientato all'oro. È il **369**, portabandiera di Ca' da Roman, che allude al cronoprogramma aziendale. Figlio del raccolto di Sauvigner Gris della prima vigna piantata dopo 3 anni di sovesci. Un sentiero incantato nel bosco ci accoglie con un'esplosione al naso: nepitella, rosmarino, salvia, alloro, fiori bianchi, pesca, sottili sfumature agrumate e toni leggermente speziati. In bocca è verticale, sinuoso, il sorso sapido si distende su fragranze di frutta matura. Alla beva grande freschezza, che funge da spina dorsale. Affinamento in acciaio sulle fecce fini, eleganza e finezza con una chiusa persistente che incita al riassaggio.



369 IGT Bianco Veneto 2020, Sauvignon Gris in purezza (Foto © Amanda Arena).

D?mines IGT Bianco Veneto 2020

D?mines è frutto del blend di Bronner e Johanniter, incarna l'essenzialità della filosofia aziendale. Sinfonia olfattiva fatta di rintocchi fruttati a pasta bianca e agrumati dolci, erbe aromatiche, pepe bianco e fieno. Sorso fresco e cremoso che si fonde a una buona sapidità, allungandosi in un gustoso finale salino con ritorni minerali. Pulizia ed eleganza.



Dōmines IGT Bianco Veneto 2020, blend di Bronner e Johanniter (Foto © Amanda Arena).

Gisla IGT Bianco Veneto 2020

Gisla IGT Bianco Veneto 2020 nasce da uve di Sauvignon Gris macerate a freddo per circa 24 ore per estrarne dalla spessa buccia un colore a metà tra il giallo dorato e l'ambra chiaro. Affinato sulle fecce fini. È stato definito un *"easy orange"*, quello che non ti aspetti. Alla vista è leggermente velato. Naso elegante dai sentori fragranti, fruttati, albicocca, melone, seguiti da miele, ricordi di fieno e sbuffi minerali. L'assaggio trasporta nel palato tali aromi racchiusi in una cornice di freschezza e sapidità. Sorso agile e piacevole. Godurioso.



Gisla IGT Bianco Veneto 2020, l'orange wine di Ca' da Roman (Foto © Amanda Arena).

Masnada Ezzelina IGT Rosso Veneto 2020

Masnada Ezzelina rinsalda la relazione con i luoghi che abbracciano l'azienda. Il termine 'masnada' si riferisce alla ferocia delle milizie mercenarie impegnate per conto dei feudatari nella difesa dei possedimenti territoriali dall'XI al XIII secolo.

Uve di Regent e Cabernet Eidos regalano un blend morbido, impreziosito da un bellissimo manto rosso rubino lucente. Profumi intensi di ciliegia, fiori rossi, erbe aromatiche e nuance vanigliate raccontano eleganza ed espressività all'olfatto. Palato succoso, vellutato, fresco, trama tannica ben cesellata, con una sensazione tattile incline alla stuzzicante godibilità del sorso. Affinato 12 mesi in barrique di rovere francese.

Ca' da Roman: vini biologici a Romano d'Ezzelino

Via De Gasperi, 42 – Romano d'Ezzelino (VI)

[Sito web](#)

Data di creazione

31/01/2023

Autore

amanda-arena