

I Percorsi del **Gusto**

CA' D'OR: NOBILTÀ SENZA TEMPO

Dai terreni vulcanici dei Monti Lessini e dalle dolci colline moreniche della Franciacorta alle bottiglie più prestigiose. In una perfetta sintesi di freschezza, bontà ed eleganza

Accattivanti al palato, con la tipica sapida mineralità del loro bouquet, e dalla chiara freschezza, che si avverte già al primo assaggio. Eleganti bollicine adatte a incorniciare momenti unici. Sono così i pregiati vini a marchio **Ca' d'Or**, prodotti dalla Società Agricola Menmade con le uve che nascono dai terreni vulcanici dell'area di Terrossa di Roncà, in provincia di Verona, tra i Monti Lessini e il lago di Garda, e sulle dolci colline moreniche della Franciacorta, a Passirano in provincia di Brescia, a ridosso del lago d'Iseo.

Alla base, l'incontro e l'avvio dell'affiatata collaborazione fra Stefano Rangoni da una parte e Gabriele Lazzari dall'altra, accomunati dalla passione per la propria terra e per il frutto dei suoi vigneti.

Un patto finalizzato a costruire l'eccellenza, che, ancor prima della degustazione al calice, si percepisce guardando all'elegante packaging che contraddistingue le bottiglie **Ca' d'Or**, con l'inconfondibile simbolo della maschera intarsiata di immediato appeal. Il segno, nobile e antico, dell'indelebile legame con la Serenissima, che per secoli dominò su queste terre.

Di moderno, invece, ci sono le tecnologie che contribuiscono alla perfetta maturazione e all'affinamento dei vini, accanto allo scrupoloso lavoro dell'enologo e dei cantinieri.

Un percorso fatto di tanti anni, di tanta esperienza accumulata nel perfezionare strumenti e metodi, creando nuovi vigneti o recuperandone di antichissimi, passando attraverso contenitori in acciaio e in legno, arrivando a fermentazioni con lieviti selezionati, in totale assenza di solforosa, a temperature sempre più basse, per un vino che garantisce un'assoluta piacevolezza del bere.

Due sono le linee di bottiglie a marchio **Ca' d'Or**, coincidenti con due macro metodologie di produzione. La prima è la Linea **Ca' d'Or** Franciacorta DOCG, caratterizzata da vini di alta qualità prodotti con la lavorazione del Metodo Classico (affinamento di anni sui lieviti in bottiglia) dai vigneti grand cru delle colline

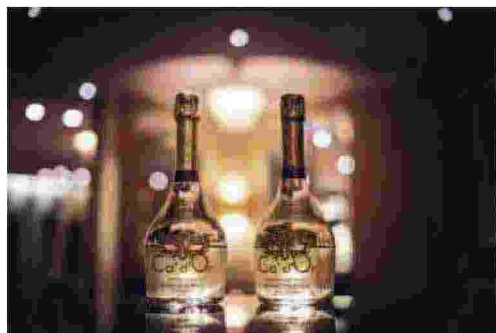
della Franciacorta: di grande struttura, con profumi e sapori complessi, pur mantenendo fresche note aromatiche. L'altra è la Linea **Ca' d'Or** Metodo Italiano DOC: in questo caso, i protagonisti sono i pregiati vini prodotti con la lavorazione del Metodo Charmat Lungo (fermentazione di un anno in piccole vasche e affinamento in bottiglia) a partire dai vigneti grand cru posti sulle pendici dei Monti Lessini: freschi, fruttati, agrumati, eppure di buon corpo.

Tesori che dopo aver conquistato il Vecchio Continente – le bottiglie **Ca' d'Or** sono arrivate sulle tavole della Svizzera, della Danimarca, del Regno Unito, della Svezia – hanno varcato l'oceano per giungere nei ristoranti degli States, tra New York, Washington e Las Vegas, e dell'Estremo Oriente: dopo Hong Kong e Shanghai, imminente è l'arrivo sui mercati giapponese e sudcoreano.

Per quanto riguarda il Bel Paese, invece, i vini a marchio **Ca' d'Or** fanno bella mostra di sé nelle più prestigiose strutture di grandi catene alberghiere: come quelle del gruppo Zacchera sul lago Maggiore e del gruppo Sina a Roma (a cominciare dall'hotel Bernini Bristol), senza dimenticare il prestigioso hotel Londra Palace a Venezia. Dal 21 marzo, poi, l'azienda Menmade fa parte (unica a rappresentare la Franciacorta) di Charming Italian Chef, club esclusivo che riunisce i migliori ristoratori italiani.

Una realtà viva e in crescita, da scoprire, magari, partendo dall'esclusivo appuntamento di Vinitaly, a VeronaFiere dal 10 al 13 aprile: qui Menmade sarà presente per la prima volta. Un debutto d'eccezione proprio in occasione della cinquantesima edizione di uno dei più importanti saloni internazionali dedicati a vini e distillati.

La sede operativa della Società Agricola Menmade è a Brescia in via Luigi Gussalli 15. Per ogni ulteriore informazione visitate i siti www.menmade.it e www.cadorwine.it, oppure telefonate allo 030 3583079 o scrivete a info@cadorfranciacorta.it.



I Percorsi del Gusto

CA D'OR: NOBILTÀ SENZA TEMPO

Da i vigneti del Piemonte, la Ca d'Or è un vino che ha fatto il tempo. Un tempo che si è fatto un tempo di nobiltà senza tempo. Un tempo che si è fatto un tempo di nobiltà senza tempo.

A

Il tempo che si è fatto un tempo di nobiltà senza tempo. Un tempo che si è fatto un tempo di nobiltà senza tempo. Un tempo che si è fatto un tempo di nobiltà senza tempo.

Notte ante Italiane

www.cadorwines.it