

26 Gennaio 2017

info@corrieresudovest.it • www.corrieresudovest.it • sms 335.335.170 • Tel/Fax 02.4459.364 | 27



Una ricerca maniacale della perfezione fatta di ottimi vitigni, lusso e raffinatezza hanno portato i vini Ca d'Or ad essere presenti e riconoscibili in molti eventi esclusivi

di Maria Teresa Calce

Le loro proposte si degustano in ristoranti di fascia alta. Si accompagnano spesso a grandi partners. Questo, ma soprattutto la qualità delle uve, nonché l'eleganza delle bottiglie, ne hanno tracciato un profilo di prodotto collocabile tra i luxury wine.

Ricca di fascino e dinamismo. È con questa anima che nasce nel 2006 (anno in cui è stata fondata) la casa vinicola **Ca d'Or** - dall'idea di **Stefano Rangoni** e **Gabriele Lazzeri**, per raggiungere risultati eccellenti già dopo pochi anni ed essere così presenti sul mercato nazionale e internazionale con una produzione nel 2016 di 110 bottiglie di cui 60 di Lessino Durello millesimato Blanc de Blancs, prodotto nei vigneti di Terrossa (terreno di origine vulcanica). Questa non è fortuna, non è casualità, ma fatica, passione, energia, tempo, professionalità e, concedetemelo, amore.

La casa vinicola ad oggi ha sei grandi proposte, tutte da provare al fine di scoprire le molteplici sfaccettature di questi vini che continuano a offrire grandi sorprese. Per scoprire: la nobile Collezione **Ca d'Or**



con il Blanc de Blancs Millesimato Durello D.O.C Selezione Vintage e i quattro Franciacorta D.O.C.G.: il Noble Cuvée, il Millesimato 2008 Pas Dosé, il Noble Rosé e il Satén (Blanc de Blancs) appartenenti alla selezione Grand Vintage; la lussuosa **Collezione Réserve Franciacorta Montenapoleone** con il brut Franciacorta D.O.C.G. Riserva 2008, nato per abbinarsi ad una preziosissima bottiglia decorata in platino, realizzata in serie numerata e limitata, in collaborazione con le prestigiose Vetrerie Empoli di Via Montenapoleone a Milano. Tutte le produzioni della casa vinicola sono espressione di cura, conoscenza e professionalità, nonché manifestazione di territori straordinari. I due fonatori hanno

sapientemente creato un "ponte aromatico" nato da vigneti Grand Cru disposti tra i 150m ed i 250m di altitudine sulle colline moreniche della Franciacorta (lago d'Iseo - Brescia), coltivati a Chardonnay e a Pinot Nero e quelli disposti tra i 250m ed i 450m di altitudine sulle pendici dei Monti Lessini (Lago di Garda - Verona). Questi ultimi di natura vulcanica. Ad ogni quota corrispondono vitigni diversi coltivati ad uva Durella, vitigno indigeno per definizione. Oltre ad essere premiate al Decanter World Wine Awards, due proposte della casa **Ca d'Or** sono state presentate e premiate anche all'International Wine Challenge (IWC) dove una giuria composta da esperti internazionali ha decretato che il Blanc de Blancs Franciacorta merita il suo oro.

Una curiosità tecnica sui vini **Ca d'Or**: La maggior superficie di contatto tra il vino ed i selezionati lieviti aumenta la capacità degli stessi di cedere sostanze fondamentali per lo sviluppo del bouquet espressivo dei nostri Franciacorta e di conseguenza di migliorarne l'aspetto sensoriale gusto-olfattivo. La base ampia della bottiglia è studiata per essere contenuta totalmente all'interno di una mano di piccole dimensioni e l'allungato collo migliora sia la velocità di uscita del vino sia la possibilità di versarlo, con estrema eleganza, nel flûte.

Se volete conoscere la casa vinicola **Ca d'Or**, la sua storia, le sue proposte e dove poterlo degustare: visitate il sito www.cadorwine.it



auto **TESTORI**

www.autotestori.com



VIA CAIROLI ANG. VIA COPERNICO - TREZZANO S/N - TEL. 02.48402021

