



### il Mondo Ca' d'Or



### Benvenuti nel mondo Ca' d'Or

Uno storico marchio, unico, tutto made in Italy, caratterizzato da raffinati vini di alta qualità...

...Ca' d'Or è un marchio esclusivo, un segno distintivo della società agricola Menmade, che produce i propri vini nei territori autoctoni della Franciacorta (dolci colline moreniche del lago d'Iseo - Brescia) e dei Monti Lessini (terreni vulcanici del lago di Garda - Verona).

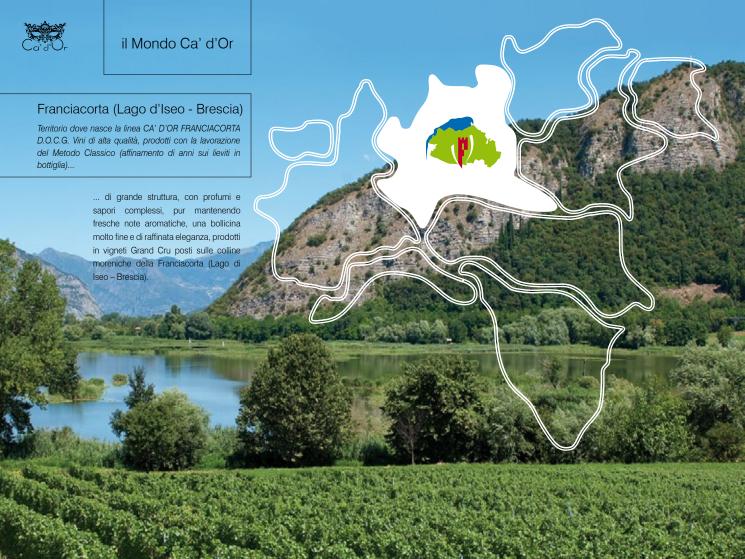
Una filosofia tanto semplice quanto chiara:

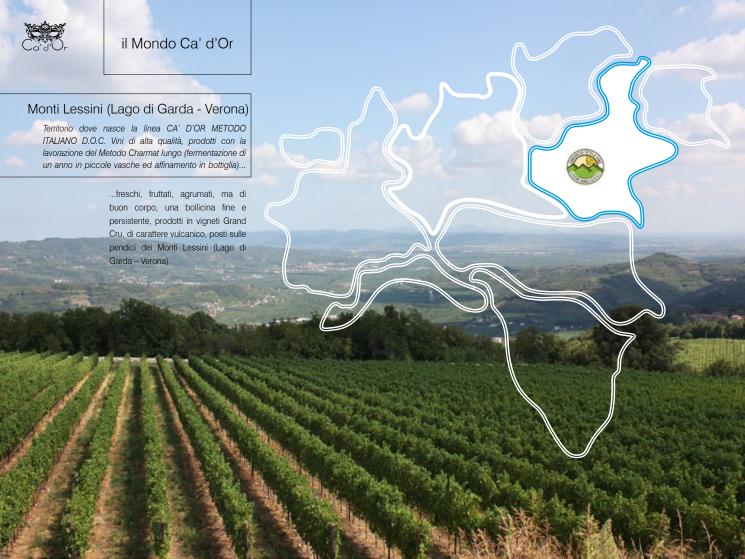
unire all'eleganza ed alla freschezza dei propri premiati vini docg e doc, l'estro di una bottiglia dal grande appeal, decorata con una preziosa maschera a ritrarre lo stile senza tempo di nobili casati italiani, ed un posizionamento alto di gamma.

#### CA' D'OR: NESSUNO COME NOI.

Il marchio Ca' d'Or si divide in due macro metodologie di produzione, ognuna con differenti tipologie di vini e, di conseguenza, le sue bottiglie hanno diverse colorazioni identificative per ogni singolo prodotto.

LINEA CA' D'OR FRANCIACORTA D.O.C.G. LINEA CA' D'OR METODO ITALIANO D.O.C.









il Mondo D O C G



Selezione Grand Vintage Franciacorta D.O.C.G. Millesimato 2008 Pas Dosé

il gusto autorevole di Ca' d'Or

Nasce da una piccola porzione di vigneto Grand Cru, coltivato ad uva Chardonnay e Pinot Nero. Dopo 7 mesi per la prima fermentazione in piccole vasche di acciaio, riposa, matura e si affina rifermentando in bottiglia, a contatto con i lieviti selezionati, mediamente per 48 mesi nell'oscurità e nel silenzio della Cantina.

Un Millesimato 55% Chardonnay e 45% Pinot Nero allo stesso tempo potente e delizioso, derivante dalla peculiare annata 2008, stagione caratterizzata da importanti sbalzi climatici. E' dotato di una robusta struttura, una grande personalità, tra complessità gustative e la sua straordinaria piacevolezza in totale assenza di zuccheri, note che si uniscono ad una lunga persistenza in bocca, che si sposa in maniera armonica con la sua fresca mineralità.

Il nostro 2008 Pas Dosé è il prodotto più autorevole della ricchezza sensoriale di Ca' d'Or, è di un intenso color giallo dorato, con riflessi ramati, viene lavorato in purezza ed esprime al naso profumi intensi e complessi, con note originali di tabacco verde, di noce e richiami di ribes nero, ed al palato risulta elegante, armonico, di grande corpo, struttura e sapidità.

La bollicina è molto fine e di raffinata eleganza. Il finale è lungo, forte e di perfetto equilibrio.



### il Mondo D.O.C.G.



# Selezione Grand Vintage Franciacorta D.O.C.G.

### l'eleganza del gusto Ca' d'Or

Nasce dai nostri vigneti Grand Cru coltivati ad uva Chardonnay e Pinot Nero. Dopo 7 mesi per la prima fermentazione in piccole vasche di acciaio, riposa, matura e si affina rifermentando in bottiglia, a contatto con i lieviti selezionati, mediamente per 30 mesi nell'oscrutità e nel silenzio della Cantina

Un Brut Franciacorta dai profumi e sapori complessi, ma dotato di un perfetto equilibrio che rende la sua esperienza sensoriale godibile a tutti. Un gusto deciso dovuto anche alla sua prolungata permanenza sui lieviti, solitamente più del doppio rispetto al disciplinare del Franciacorta, al fine di ottenere un prodotto originale, intrigante e con fragranze variegate.

La nostra Noble Cuvée ritrae l'eleganza del gusto Ca' d'Or, è di un brillante colore giallo dorato, con riflessi leggermente verdognoli, viene lavorato in purezza, ed esprime al naso profumi di crosta di pane e frutta secca, sfumature di nocciole e fichi secchi ed al palato il fresco e sapido sapore, con una leggera nota agrumata di pompelmo, si sposa con armonia ad un grande corpo.

La bollicina è molto fine e di raffinata eleganza. Il finale è lungo e di perfetto equilibrio.



il Mondo D.O.C.G.



Selezione Grand Vintage Franciacorta D.O.C.G.

Noble Rosé

il binomio goloso e seducente del gusto Ca' d'Or

Nasce dai nostri vigneti Grand Cru coltivati ad uva Pinot Nero e Chardonnay sulle dolci colline di Passirano e dopo 7 mesi per la prima fermentazione in piccole vasche di acciaio riposa, matura e si affina piccole mentando in bottiglia, a contatto con i lieviti selezionati, mediamente per 30 mesi nell'oscurità e nel silenzio della Cantina.

Un magico e romantico Franciacorta, in equilibrio tra delicatezza delle uve Chardonnay e la forza, la robustezza e la complessità delle uve Pinot Nero. Il nostro Noble Rosé, immagine del binomio goloso e seducente di Ca' d'Or, è di un antico color rosa quarzo, con riflessi aranciati, dato dal perfetto tempo, ovvero pochissime ore di macerazione a freddo delle uve Pinot Nero.

Viene lavorato in purezza, ed esprime al naso profumi complessi, molto intensi, con chiare note di piccoli frutti rossi, frutta tropicale e di petali di rosa. Al palato il fresco ed ampio sapore, unito ad un buon corpo, diviene armonia, tra note sapide e acidule, quidate da una nota golosa di frutti rossi.

La bollicina è molto fine e di raffinata eleganza. Il finale è di buon equilibrio.



### il Mondo D.O.C.



### Metodo Italiano D.O.C.

Vini prodotti in vigneti Grand Cru, di carattere vulcanico, posti sulle pendici dei Monti Lessini (Lago di Garda – Verona) ...

...il territorio ideale in Italia dove produrre "bollicine" con la tipologia del Metodo Charmat Lungo (fermentazione di un anno in piccole vasche ed affinamento in bottiglia), ad un'altitudine compresa tra i 250 m ed i 450 m sul livello del mare.

La linea Ca' d'Or Metodo Italiano D.O.C. contiene la Selezione Vintage Blanc de Blancs Millesimato, l'espressione fruttata del gusto Ca' d'Or, un prodotto fresco, fruttato, agrumato, ma di buon corpo, con bollicine fini e persistenti.



### il Mondo D.O.C.



Selezione Vintage Metodo Italiano Blanc de Blancs D.O.C. Mille Simato

l'espressione fruttata del gusto Ca' d'Or

Nasce dai nostri vigneti Grand Cru coltivati ad uva Durella, fermenta per circa 12 mesi in piccole vasche di acciaio, in totale assenza di solforosa, unito ad un affinamento in bottiglia, ed è prodotto ogni anno dall'uva della stessa annata per cui, pur mantenendo le sue caratteristiche morbide, fresche e fruttate, ogni anno ci dona anche lievi differenti note aromatiche, perché ogni stagione ha la sua nota distintiva.

Il nostro Brut si presenta alla vista con un colore giallo brillante, viene lavorato in purezza, ed esprime al naso profumi e note balsamiche, sensazioni di frutta verde e gialla e nuances esotiche.

Al palato è evidente la nota fruttata, agrumata, con nuances balsamiche e nel finale emerge la mandorla ancora immatura. Ha nel complesso un buon corpo ed una buona struttura.

La bollicina è fine e persistente.



# la Bottiglia Ca' d'Or



# Bellezza, funzionalità e magia del decoro

L'unicità della bottiglia di Ca' d'Or è stata studiata considerando tre aspetti fondamentali ....

...quali la bellezza della sua forma, la sua funzionalità durante il processo di affinamento sui lieviti in Cantina una volta che il prodotto viene versato nella flûte finita la sua maturazione, e la magia, l'eleganza e la sensualità della sua decorazione. La bellezza della bottiglia di Ca' d'Or scorre nelle sue linee a disegnare la sua forma nobiliare, interpretazione in chiave moderna di antiche ampolle veneziane. In evidenza alla base del collo la data 1501, marcata a rilievo sul vetro, a ricondurci alla lunga storicità del marchio Ca' d'Or. Una forma tanto originale quanto utile nella fase del processo di affinamento in Cantina, infatti la maggior superficie di contatto tra il liquido 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'espressione gustoolfattiva. Un'ampiezza di forma che diviene perfetta ergonomia una volta che i nostri vini, finito il processo di affinamento di anni sui lieviti in bottiglia nella Cantina del Castello, vengono versati nella flûte. Infatti l'ampia base 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 il versare lo stesso con estrema eleganza nella flûte.

Bellezza, utilità, raffinatezza a cui abbiamo deciso di aggiungere una magica decorazione, il nostro logo, una maschera nobiliare tra mistero, eleganza e sensualità a ricordarci le nostre origini e la signorile arte del decoro veneziano del vetro. Una bottiglia in vetro lucido ed opaco, quest'ultimo spezzato da lustri tagli a specchiare i preziosi colori dei nostri vini, tagliata dal filo della nobile maschera che assume varie colorazioni in base alla diversa tipologia dei nostri prodotti.







### la Franciacorta



# I Vigneti Grand Cru in Franciacorta

La qualità di ogni nostro Franciacorta inizia nel vigneto....

...da cui deriva il suo carattere, peculiarità sapientemente mantenute dall'esperienza del nostro agronomo e dei nostri tecnici.

I nostri vigneti Grand Cru sono disposti tra i 150m ed i 250m di altitudine sulle colline moreniche della Franciacorta (Lago d'Iseo – Brescia), sono coltivati a Chardonnay ed a Pinot Nero, con un processo di lavorazione manuale diretto al biologico.

Il suolo è prevalentemente ciottoloso, di natura moderatamente calcarea ed in alcune zone argillosa, che sa regalare ai nostri vini una complessa mineralità, mantenendo fresche note aromatiche date dai fiori e dai frutti della Franciacorta.

Un territorio che gode di un clima caratterizzato da importanti sbalzi climatici tra il soleggiato giorno e la fresca notte, che porta la rugiada al mattino sulle nostre uve arricchendole di un perfetto grado zuccherino naturale



### i Monti Lessini



### La Cantina tra i Monti Lessini

Una Cantina tra storia e tradizione, rispetto delle più antiche lavorazioni....

...unite oggi alle moderne tecnologie dove riposa, matura e si affina il nostro Ca' d'Or Metodo Italiano D.O.C. a completare, grazie all'esperienza del nostro enologo e cantinieri, lo scrupoloso lavoro iniziato nei nostri vigneti in collina.

Un percorso fatto di tanti anni, di tanta esperienza accumulata al fine di affinare 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, che oggi si traduce in un vino di alta qualità sinonimo di freschezza e piacevolezza del bere.



## i Monti Lessini



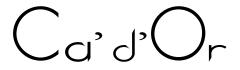
# I Vigneti Grand Cru sui Monti Lessini

I nostri vigneti Grand Cru sono disposti tra i 250m ed i 450m di altitudine ....

...sulle pendici dei Monti Lessini (Lago di Garda – Verona), e sono caratterizzati da terreni di natura vulcanica.

Ad ogni quota corrispondono vitigni diversi coltivati ad uva Durella, vitigno indigeno per definizione, le cui singole differenze vengono mantenute con esperienza dal nostro agronomo, per creare un vino specchio dei vigneti da cui deriva.

I vigneti in collina hanno un proprio "io", lo si conosce e riconosce nei singoli angoli, anfratti, scarpate e rientranze, si insinua nel bosco ed il bosco in esso. Tutto ciò, unito ad un clima asciutto, ventilato ed a lavorazioni manuali dirette al biologico, permette ai nostri tecnici di ottenere un vino fresco, fruttato, aromatico, ma di buon corpo, di buona struttura e mineralità.



### **NOBLE ITALIAN WINE**



Menmade Società Agricola srl

### Sede Operativa

25125 Brescia - Italia via Luigi Gussalli, 15 tel. +39 030 3583079 fax +39 030 2659861

Cantina in Franciacorta Adro (Brescia) Italia

Cantina tra i Monti Lessini Terrossa di Roncà (Verona) Italia

www.cadorwine.it info@cadorwine.it

