

# Raffinatezza e gusto al femminile

Nulla è lasciato al caso in questo agriturismo cantina: una **posizione splendida** tra i Colli Euganei e **ambienti curati** nei minimi dettagli. Così come i vini che racchiudono **sapori e aromi raffinati**, frutto della **mano femminile** che governa l'azienda

*Cherchez la femme* (cercate la donna...). Facciamo perdere al famoso motto di Alexandre Dumas Padre il suo ironico intento denigratorio. A Ca'Orologio tutto ha un tocco femminile: a partire dal bellissimo agriturismo, curato in ogni dettaglio e ospitato in un'antica *barchessa*, edificio tipico delle ville venete, adibito a deposito delle scorte. Ca'Orologio distende i 12 ettari dei propri filari nel comune di Baone, nei Colli Euganei: una serie di colline di origine vulcanica che emergono, quasi per incanto, dal piatto panorama della pianura veneta. L'azienda vinicola, pur partendo da zero, grazie a una grande determinazione, in pochi anni si è imposta all'attenzione di stampa e critica con vini originali, tersi nell'espressione aromatica, con una netta matrice territoriale che conferisce personalità, riconoscibilità e una piena caratterizzazione. La "femme" non serve cercarla, ha nome e cognome: Maria Gioia Rosellini.

## Bottiglie d'autore

Nei vigneti, alcuni d'impianto recente altri vecchi di oltre trent'anni, sono messe a dimora diverse varietà tra cui il moscato, i classici vitigni internazionali, il raboso e la barbera. Proprio il vitigno d'origine piemontese dà vita al Lunisóle, un robusto rosso che si affina per ben 24 mesi in barrique, dal carattere puntuto per via del suo gusto austero e affilato.

Un composito blend è alla base dell'unica Doc: il Colli Euganei Rosso Calaóne è prodotto con il 60% merlot, 35% cabernet, 5% barbera; elegante e soffuso nell'espressione aromatica che rimanda alla radice di liquirizia e al sottobosco, ha un palato armonico, con un sapore pervasivo e persistente. Il rosso più importante ha il nome di Relógio ed è il frutto della sapiente unione dell'80% di **carmenere** e saldo di cabernet sauvignon. Si tratta di un'etichetta di levatura superiore: sfaccettato e complesso, ha ricordi di fragoline di bosco, terra umida, un'elegante sfumatura balsamica; in bocca ha un impatto quasi esplosivo senza perdere mai in finezza e profondità di sapore. Queste caratteristiche sono valse al millesimo 2006 il titolo di "Miglior Rosso" sulla *Guida ai vini bio 2009*. Resta da parlare del Salaróla, ottenuto da tocai 40%, moscato 40%, riesling renano 20%: si tratta di un bianco dal tratto longilineo ma efficace nel riproporre una delicata aromaticità di muschio e buccia d'agrumi, ben ripetuta in un palato fresco, di facile bevibilità.

## DOVE SI TROVA

Via Ca'Orologio 7/a, Baone (PD); Tel. 042950099, [www.caorologio.it](http://www.caorologio.it), [caorologio@tin.it](mailto:caorologio@tin.it)

## Piccolo dizionario enologico

### Carmenere

Vitigno di origine francese. Diffuso a macchia di leopardo in tutto il Veneto, era scambiato erroneamente per *cabernet franc*. Ha apprezzabile propensione a dare vini di alta qualità.

