



# Colli Euganei

**VENETO**

“Sorgono isolati come scogli nel mare”. I Colli Euganei apparvero così, nella seconda metà del Settecento, al geologo inglese John Strange. E ancora oggi il viaggiatore che si avvicina, da qualsiasi direzione arrivi, rimane colpito dallo svettare improvviso di questi rilievi sul mare piatto della pianura padana. La forma conica ne svela immediatamente l'origine vulcanica, e preannuncia l'essenza di un territorio antico.

Addentrando verso il cuore degli Euganei, si scopre un mondo che ha preservato un fascino intatto. I rilievi si susseguono disordinati, in un intricato disegno dalle mille sfumature di verde. Pendii boscosi lasciano il posto a valli ampie e luminose, che si stringono poi in strette insenature. Rilievi irti e a volte scoscesi si sciolgono in morbide sinuosità ricamate dai filari dei vigneti, quasi a voler pettinare ordinatamente un territorio scontroso plasmando la terra con dolcezza.

La presenza più antica della vite e del vino nella zona risale all'epoca romana. Tra il IX e il X secolo sono testimoniate le coltivazioni della vite in molti comuni.

Antichi borghi, ma anche ville patrizie e castelli testimoniano la lunga ed aristocratica storia dei vini di questi colli e della loro grandiosa espressione contemporanea. È d'altronde proprio intorno al Castello di Lospida, a Monticelli di Monselice, che i nobili Corinaldi, proprietari della tenuta, verso il 1870 impiantarono viti di uve francesi, merlot e cabernet, di fatto avviando la grande storia dei rossi degli Euganei.

La vite è vita per questa terra. La storia dei Colli Euganei è ancora una storia di famiglie, di lavoro in vigna e in cantina.



## *Le vigne di Marco* Cinto Euganeo (PD)

Marco, con la moglie Valentina, porta avanti una storia di famiglia che affonda le sue radici nei Colli Euganei, uno splendido territorio ricco di tradizione vitivinicola. Tutto è iniziato nel 1960, quando il nonno Sante iniziò a produrre vino, animato da una grande passione che rappresenta ancora oggi il vero “carburante” dell’azienda. Da bambino Marco trascorreva ore al suo fianco, osservandone il lavoro, aiutandolo ed iniziò il percorso di conoscenza della vigna, una risorsa preziosa che rappresenta un patrimonio da curare e rispettare. Oggi, con orgoglio e determinazione, la proprietà conta 4,5 ettari di vigneti su pregiati terreni del versante meridionale dei Colli, coltivati con le varietà tipiche dell’area con un approccio in perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. La filosofia si basa su un’artigianalità radicale, che si riflette nel motto di “vini manuali” e anche nel logo dell’azienda: una mano stilizzata che rappresenta al meglio chi sono, il loro quotidiano impegno e la loro profonda connessione con la terra. Il risultato è di vini espressivi, vivi, e autentici. Ogni bottiglia racconta la storia del terroir dei Colli e delle sue stagioni, con vini che riflettono le sottili differenze tra un’annata e l’altra. Vini dal carattere deciso, in continua evoluzione, proprio come il loro percorso.



### *Razel*

**100% chardonnay**

È un bianco fresco ma con la giusta dose di complessità, realizzato con uve chardonnay allevate a cordone speronato su un terreno pianeggiante a medio impasto esposto a sud-est nel comune di Cinto Euganeo. La vendemmia avviene a fine agosto, rigorosamente a mano. L’uva viene poi fatta fermentare a contatto con le sue bucce per 12 giorni in vasca di cemento. A seguito della svinatura si passa alla fase di affinamento che si svolge per 9 mesi in vasca di cemento ed altri 18 in bottiglia. Naso di grande sofisticatezza con note secondarie di frutta matura e cotta. Al palato risulta molto vivo e vibrante.



### *Altissimo*

**IGT Moscato Veneto**

**60% moscato bianco  
40% moscato giallo**

I vigneti, che hanno in media 40 anni, sono allevati su terreno marnoso-calcareo collocati a 350 m s.l.m. ed esposti a sud. La fermentazione è spontanea ed avviene in tini di cemento a contatto con le bucce per circa 12 giorni. Segue un affinamento di 9 mesi in cemento e 18 mesi in bottiglia a seguito dei quali viene messo in commercio. È un moscato secco e beverino realizzato con moscato bianco e moscato fiori d’arancio, una delle uve più rappresentative dei colli. Al naso invade con un grandissimo bouquet floreale e con note di tè. Al palato risulta deciso e verticale.



### *Kumara*

**100% merlot**

Elegante e versatile a base di uve Merlot allevate su terreni in cui si uniscono marna calcarea e trachite. La raccolta delle uve viene effettuata a mano, dopodiché viene sottoposta ad una macerazione di 12 ore. Successivamente, viene torchiata manualmente, separata dalle bucce e lasciata fermentare spontaneamente. L’affinamento avviene prevalentemente in vasi vinari di cemento, mentre una parte viene fatta riposare in botti usate per conferire ulteriore complessità.



### *Babaji*

**IGT Cabernet Franc Veneto**

**100% cabernet franc**

Le vigne, che hanno in media 25 anni di età, sono allevate su terreni calcareo-marnosi collocati a 150 metri di altezza ed esposti a sud-ovest. In seguito alla vendemmia il mosto viene posto in vasca di cemento dove fermenta con i suoi lieviti per 15 giorni. Segue ulteriore affinamento in bottiglia di 18 mesi. Rispecchia la personale interpretazione di Marco del carbenet franc vinificato in purezza. Al naso è potente, ma di estrema eleganza. Al palato le note di maturazione sono completate da una complessità sorprendente.





*Margherita*  
IGT Raboso Veneto

100% raboso veronese

Proviene da vigne con età media di 20 anni su terreni argillosi profondi di pianura, esposti a sud. È il vino che porta il nome della piccola figlia Margherita e, come lei, ha un carattere vivace e autentico. È un Raboso veronese in purezza rifermentato in bottiglia col metodo ancestrale. La prima fermentazione viene effettuata in bianco all'interno di una vasca di cemento. Il vino base così ottenuto viene poi imbottigliato con residuo zuccherino che farà partire la seconda fermentazione, per la quale non viene dunque aggiunto mosto o zucchero di altro genere.



*El Morja*  
IGT Carmenere Veneto

100% carmenere

Fermentazione carbonica totale a grappolo intero per dieci giorni in vasca chiusa di cemento. Segue torchiatura con travaso e immediato imbottigliamento dove sosterà per almeno tre mesi. Massima espressione del grappolo dando priorità al sentore del frutto. L'armonia in bocca è il risultato della contrapposizione dell'acidità con l'ampiezza del frutto maturo.

