

MASSIMO ZANICHELLI



IL GRANDE LIBRO DEI
VINI DOLCI
D'ITALIA



 GIUNTI



Colli Euganei Fior d'Arancio Passito Donna Daria Conte Emo Capodilista

- *fior d'arancio (moscato giallo)* • *prima annata prodotta 2001*
- *bottiglie annue 4.000 da 0,375* • *prezzo € 25*

Assisa su un colle di Selvazzano Dentro, La Montecchia non è solo una tenuta di raro incanto – la magnifica villa tardorinascimentale, il castello con le antiche cantine, la torre quattrocentesca –, ma è stata fin dal Medioevo la vigna storica dell'aristocratica famiglia padovana dei Capodilista, uniti dal 1783 ai nobili veneziani Emo con il matrimonio tra Beatrice Capodilista e Leonardo Emo. Erede di questa storia millenaria rappresentata da ventidue generazioni è l'estroverso Giordano Emo Capodilista, affabile gentiluomo di campagna che guida l'azienda fondata dal padre Umberto negli anni Cinquanta, un luogo dove l'arte, la storia e il vino hanno sempre intrecciato i loro destini. Il Donna Daria – omaggio alla figlia del Conte di Baone che durante il periodo medievale rilanciò la viticoltura sui Colli Euganei – è uno squisito passito che non conosce legno durante la vinificazione e la maturazione. Ha colore arancio acceso, intenso e brillante. Profumi ariosi e inebrianti di fiori d'arancio, mirto, erbe aromatiche (rosmarino, alloro), albicocche secche. Palato melodioso per l'equilibrio tra la densità del frutto, la ricchezza zuccherina e il contrasto acido. Finale lungo e indimenticabile di zagara, pesche sciroppate, scorza d'arancia candita e ritorno di erbe aromatiche.

128



Cuore di Donna Daria Conte Emo Capodilista

- *fior d'arancio (moscato giallo)*
- *bottiglie 1.500 da 0,375* • *prezzo € 85*

Finora prodotto con un solo imbottigliamento, dunque un vero e proprio *unicum*, il Cuore è frutto di un blend di dieci annate del Donna Daria (2002-2011), conservate in damigiane, unite in assemblaggio nel 2015 con permanenza in anfora fino all'imbottigliamento nell'aprile del 2016. Come per il Donna Daria, le uve provengono dal Monte Castello di Baone, nella parte più a sud della denominazione, e il vino riassume tutto il calore mediterraneo di questa zona fin dal colore, un ammaliante mogano scuro dalle sfumature ambrate. L'olfatto sprigiona una nota clamorosa di fico al cioccolato, subito incalzato da sentori di babà al rum, elicriso, datteri, note salmastre. Il palato ha stupefacente concentrazione – densa, viscosa, oleosa – senza risultare statico o stucchevole. Fico, datteri e uvetta: pare di essere a Pantelleria. Un assieme cangiante di strati, forme, nuance. Il Fior d'Arancio si trasfigura senza perdere la propria natura aromatica. Complesso, incessante, indimenticabile. Qualcosa di molto vicino alla purezza: un nettare, un'ambrosia. Un conseguimento unico, e come tale imperdibile.

Conte Emo Capodilista
Via Montecchia 16 – 35030 Selvazzano Dentro (PD)
tel 049 637294 – lamontecchia@lamontecchia.it