Brut Rosa 12 Lune di Col Vetoraz: l’oro rosa che illumina il Natale

scritto da Redazione Wine Meridian | 9 Novembre 2026



Il Brut Rosa 12 Lune di Col Vetoraz veste di oro rosa le feste natalizie. Nasce da Pinot Nero dell’Alto Adige vinificato in rosa e matura dodici lune in autoclave con metodo Charmat lungo. Perlage fine, freschezza e profumi di frutta di bosco ne fanno un alleato ideale per aperitivi, piatti di pesce e regali.

Con l’avvicinarsi del Natale, la ricerca del dettaglio perfetto per i momenti di condivisione si fa più intensa. In questo scenario di luci e attesa, Col Vetoraz sceglie di parlare del **Brut Rosa 12 Lune di Col Vetoraz** si distingue svelando una seducente **tonalità oro rosa** dai riflessi inconfondibili, che evocano i salotti festivi e la

raffinatezza delle grandi occasioni. Una bollicina preziosa, pronta a diventare il simbolo cromatico e sensoriale del periodo più magico dell'anno. Ideale per firmare pranzi prenatalizi, gli scambi di auguri più esclusivi o per essere custodito sotto l'albero come dono per i wine lovers più appassionati.

"*Questo brut è una delle espressioni del nostro modo di fare spumante* – spiega **Francesca Miotto**, **responsabile Comunicazione ed Eventi per Col Vetoraz** – *Per raggiungere questo risultatoabbiamo fatto numerose prove ma alla fine ci siamo assestati sul 12, il numero più appropriato per esaltare l'eleganza di questo vino, e che funge da indicatore del periodo ideale per la sua maturazione.*

Il **Brut RosaDodici Lune** è un vino spumante ottenuto da uve **Pinot Nerodell'Alto Adige** vinificate in rosa. L'idea che ha portato alla sua realizzazione, nasce dall'esigenza di lavorare ad un prodotto che potesse confrontarsi a testa alta con un altro metodo classico ed avere risultati simili in termini di qualità ma più eleganti nelle sfumature. Ci si è ispirati al metodo adottato nelle gallerie dello champagne, ma riproponendolo in autoclave. Il vino viene mantenuto per 60 giorni ad una temperatura di 13-13,5 gradi per la fermentazione. Successivamente, per un periodo di dodici lune, equivalente a undici mesi secondo il metodo di spumantizzazione charmat lungo, la temperatura viene abbassata a 11-11,5 gradi per permettere la maturazione preservandone l'eleganza.

Un perlage fine e persistente accarezza il palato, mentre la straordinaria freschezza si sposa a una struttura armonica dal bouquet elegante. Asciutto e di buona lunghezza, i suoi profumi richiamano la frutta di bosco e il lievito maturo.

Grazie a questa struttura bilanciata, questo spumante si rivela un eccezionale alleato gastronomico. Ottimo come aperitivo, è perfetto per gli antipasti di pesce crudo, o per

un risotto ai frutti di mare, o con lo scorfano con pomodorini e olive taggiasche, ma si abbina bene anche al baccalà al forno bilanciandone la tipica grassezza pulendo la bocca e lasciando una sensazione di armonia. Può inoltre accompagnare egregiamente pesci dal carattere più deciso come i moscardini al sedano o i fasolari o ancora una tartare di manzo, costolette d'agnello alla Villeroy, Pavé di patate con taleggio fuso e tartufo bianco o una insalata di salmone affumicato ed avocado.

È un vino che racconta una storia di tempo, cura e passione, le stesse componenti che rendono unico il rito del Natale. Il conto alla rovescia per i giorni di festa è ufficialmente iniziato, e il Brut Rosa 12 Lune è pronto a diventarne il protagonista indiscusso, portando nel calice l'emozione, la luce e l'eccellenza del saper fare vinicolo.

Punti chiave

1. **Oro rosa natalizio:** il Brut Rosa 12 Lune di Col Vetoraz sceglie un colore che evoca le grandi occasioni.
2. **Pinot Nero dell'Alto Adige** vinificato in rosa, spumantizzato con metodo Charmat lungo in autoclave.
3. **Dodici lune di maturazione:** undici mesi a 11-11,5 gradi, dopo 60 giorni di fermentazione a 13-13,5 gradi.
4. **Perlage fine e persistente**, freschezza e profumi di frutta di bosco e lievito maturo.
5. **Aperitivi, pesce e carni:** si abbina a crudi, risotto ai frutti di mare, baccalà e tartare di manzo.