

La convivialità si fa spumeggiante con il Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze di Col Vetoraz

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Luglio 2024



Siamo nel pieno della bella stagione, mesi che richiamano il rito dell'aperitivo e moltiplicano le occasioni di convivialità con gli amici. Si cercano momenti di leggerezza e svago ma senza rinunciare alla qualità; ecco allora che le tavole si fanno spumeggianti e nei calici danzano bollicine speciali di indiscussa eccellenza, garantendo un'infinita piacevolezza che dall'aperitivo si estende a tutto pasto.

Parliamo naturalmente del **Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze** di Col Vetoraz, un'etichetta che racchiude in sé tutto il **pregio e l'unicità della terra da cui nasce,**

esprimendone l'essenza profonda unita ai valori che quotidianamente ritmano il lavoro in azienda, e che si traducono in **un'esperienza sensoriale indimenticabile** in termini di **armonia, equilibrio e ricercata eleganza**.

Le sue uve crescono su un terreno di argille, marne e arenarie che garantiscono un'inusuale concentrazione di aromi e una grande salinità. Vellutato e aromatico, dal perlage sottile ed elegante e dal profumo intenso in cui spicca la delicatezza del mix di fiori e frutta matura, proviene dai migliori vigneti dell'omonima area adiacente alla sede dell'azienda, la cui ristretta estensione (circa 106 ettari), limita la produzione a esigue quantità.

Uno spumante che quest'anno ha ottenuto già **ragguardevoli riconoscimenti internazionali**, come i **90 punti di James Suckling**, e i **93 al Falstaff Prosecco Trophy**, mentre in Italia la **Medaglia d'Oro al Concorso Nazionale Vini di Pramaggiore**.

Per l'occasione vogliamo suggerire tre **deliziosi appetizer** appositamente pensati dal **Ristorante Da Gigetto di Miane** (TV) per Col Vetoraz.

- Tartarina di manzo con sfera di cipolla dolce francese e petalo di cipolla di Tropea in agrodolce
- Tartelletta di patate con patè di melanzane
- Cuscino al nero di seppia con humus

Il Superiore di Cartizze si abbina a piatti tipici della tradizione locale, come la sopressa, ma anche alla cucina più moderna e raffinata. In questo caso abbiamo pensato in parte alla tradizione ma soprattutto all'eleganza di una *Tartarina di manzo con sfera di cipolla dolce francese e petalo di cipolla di Tropea in agrodolce*; al balsamicodella *Tartelletta di patate con paté di melanzane*; e alla tenue speziatura del *Cuscinetto di pane al nero di seppia con humus*. I profumi intensi di fiori e frutta a polpa gialla del Superiore di Cartizze si armonizzano con quelli della cipolla dolce e

controbilanciano il gusto della melanzana. Il palato vellutato e rotondo contrasta la cipolla in agrodolce, l'amarotico delle melanzane e il retrogusto amaricante del nero di seppia. Magica infine la freschezza (acidità) che lascia un palato pulito e asciutto.