

Cuvée 13 di Col Vetoraz: l'arte dell'assemblaggio nel Valdobbiadene DOCG Extra Dry

scritto da Redazione Wine Meridian | 11 Settembre 2026



La Cuvée 13 di Col Vetoraz nasce dall'assemblaggio di tredici vigne selezionate tra le 102 delle colline del Conegliano Valdobbiadene. Il risultato è un Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry equilibrato ed elegante, capace di accompagnare la tavola in ogni occasione, dall'aperitivo ai piatti autunnali più strutturati, grazie alla sua freschezza distintiva.

Ci sono vini che nascono da una singola vigna e altri che, proprio nella capacità di mettere insieme luoghi diversi, trovano la propria identità. Il **Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Dry Cuvée 13** di Col Vetoraz appartiene a questa seconda categoria: un vino che racchiude **25 anni di esperienza**, una conoscenza profonda delle colline del Conegliano Valdobbiadene e un

accurato lavoro di **selezione tra le 102 vigne** delle colline pedemontane del Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Sono soltanto tredici le vigne scelte per dare vita alla Cuvée 13. **Tredici espressioni diverse dello stesso territorio**, ciascuna con caratteristiche e peculiarità proprie, che vengono vinificate separatamente per preservarne l'identità e permettere a ogni singola parcella di esprimere pienamente la propria personalità. È solo in un secondo momento che questi vini si incontrano. Dal loro equilibrio nasce una cuvée capace di restituire una lettura armonica e sfaccettata del territorio, nella quale la molteplicità delle origini si traduce in un'unica, riconoscibile identità.

Il risultato è un Valdobbiadene DOCG Extra Dry che interpreta lo stile di Col Vetoraz attraverso tre parole che ne riassumono la filosofia produttiva: **equilibrio, armonia ed eleganza.**

Un vino versatile, capace di portare a tavola insieme carattere e leggerezza. Una qualità che trova nell'arrivo dell'autunno una particolare occasione di espressione: quando la cucina si fa progressivamente più ricca, i piatti acquistano struttura e tornano protagonisti ingredienti e preparazioni più avvolgenti, la sua freschezza e il suo equilibrio permettono di accompagnare il pasto senza appesantirlo. La presenza di un residuo zuccherino si integra infatti con una trama gustativa che conserva linee asciutte e un buon dinamismo, rendendo la **Cuvée 13 un compagno di tavola trasversale**, dall'aperitivo ai pranzi in famiglia, fino alle cene conviviali tra amici.

A tavola trova una naturale sintonia con il pesce e le verdure, ma sa confrontarsi anche con primi piatti più strutturati. È il caso dei **cappelletti in brodo** o di un **risotto al branzino**, così come di preparazioni dai sapori più decisi come le **lasagne con fagiolini, patate e pesto alla genovese** o gli **spaghetti saltati al burro con bottarga di muggine.**

Tra i secondi, si accompagna con particolare armonia al **baccalà mantecato con pane carasau** e al **rombo chiodato alla mediterranea**, piatti nei quali la delicatezza degli ingredienti incontra sfumature più saporite e strutturate.

È proprio in questo **equilibrio tra morbidezza e verticalità**, che la Cuvée 13 trova la sua cifra: un Valdobbiadene DOCG pensato **non soltanto per l'aperitivo, ma per stare a tavola**, seguendo con naturalezza il **ritmo del pasto e delle stagioni**.

Punti chiave

1. **Tredici vigne selezionate danno vita alla Cuvée 13**, scelte tra le 102 delle colline del Conegliano Valdobbiadene.
2. **Vinificazione separata per ogni parcella preserva l'identità dei singoli terroir** prima dell'assemblaggio finale.
3. **Equilibrio, armonia ed eleganza definiscono lo stile distintivo di Col Vetoraz** in questo Extra Dry.
4. **Abbinamenti versatili spaziano da pesce e verdure a primi piatti strutturati** come il risotto al branzino.
5. **Un'azienda storica, fondata nel 1838 e rilanciata nel 1993**, guida oggi la produzione di Valdobbiadene DOCG.