

Col Vetoraz: l'eccellenza del Valdobbiadene DOCG nell'Extra Brut Cuvée Ø

scritto da Redazione Wine Meridian | 1 Luglio 2025



Col Vetoraz esalta l'autenticità del Valdobbiadene D.O.C.G. con la Cuvée Ø Extra Brut, uno spumante che fonde passione, rispetto per la natura e ricerca dell'eccellenza. Proveniente da colline selezionate, questo vino si distingue per rotondità, equilibrio e un profilo aromatico ricco di note agrumate, fiori bianchi e frutta. Ideale come aperitivo o in abbinamento a piatti raffinati, trasforma ogni brindisi in un'esperienza sensoriale unica.

Ogni Valdobbiadene D.O.C.G. firmato Col Vetoraz racchiude l'**anima più autentica di un territorio straordinario**, unita ai valori che ogni giorno guidano il lavoro in vigna e in cantina. Passione, rigore, rispetto per la natura e costante ricerca

dell'eccellenza si fondono per dar vita a vini capaci di regalare esperienze sensoriali indimenticabili. In ogni calice si ritrovano armonia, equilibrio e una fine eleganza che è diventata, nel tempo, la firma stilistica di questa azienda.

Tra le eccellenze della gamma produttiva spicca il **Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Brut Cuvée Ø**.

Proveniente da selezionate colline di Valdobbiadene, tra le più vocate e favorevolmente esposte, questo spumante è frutto di un attento lavoro in vigna e di una vinificazione pensata per esaltare al massimo le **peculiarità del territorio**.

Nonostante il dosaggio Extra Brut, la Cuvée Ø si distingue per la sua **sorprendente rotondità**, privo di sentori amari e perfettamente corrispondente alle aromaticità percepite all'olfatto. La sua struttura elegante e il perfetto equilibrio tra freschezza e cremosità rendono ogni sorso piacevole, raffinato e armonico.

Il **profilo aromatico è ricco e avvolgente**; in apertura arrivano note agrumate fresche, seguite da sentori delicati di pesca bianca, pera matura, fiori bianchi, a confermare l'identità varietale e territoriale del vino. La fermentazione lenta e completa regala una bollicina finissima e setosa, perfettamente integrata, che accompagna e valorizza ogni sfumatura gustativa. Persistente al palato, lascia una sensazione di equilibrio e finezza che invoglia ad un nuovo assaggio.

Perfetto come aperitivo, il Valdobbiadene D.O.C.G. Extra Brut Cuvée Ø si rivela anche un **compagno ideale per abbinamenti eleganti**, in particolare con piatti a base di crostacei, crudi di mare o portate raffinate della cucina mediterranea.

Con Col Vettore, ogni brindisi si trasforma in un momento speciale: un viaggio sensoriale che celebra la qualità, l'identità e l'**inconfondibile eccellenza del Valdobbiadene D.O.C.G.**

Punti chiave

1. **Col Vetoraz Valdobbiadene** esprime l'autenticità del territorio con passione e costante ricerca dell'eccellenza.
2. **La Cuvée Ø Extra Brut** sorprende per la sua rotondità e il ricco profilo aromatico.
3. **Questo spumante presenta una struttura elegante**, bollicine setose e un perfetto equilibrio gustativo.
4. **Perfetto come aperitivo**, si abbina splendidamente a crostacei e raffinati piatti mediterranei.