

Italian wines in the world: Valdobbiadene DOCG Brut dell'azienda Col Vetoraz

scritto da Redazione Wine Meridian | 4 Aprile 2020



Col Vitoraz



Col Vitoraz

VALDOBBIADENE
denominazione di origine controllata e garantita
BRUT

VALDOBBIADENE

Colore: giallo paglierino
Anno di Produzione: 2019
Prezzo: 7,90 IVA euro
Produzione Annuale: 320.000 bottiglie
Denominazione: DOCG
Affinamento: autoclave acciaio
Uvaggio: 100 % Glera

Col Vetoraz non si può definire con poche parole, è un insieme di sensazioni così ampie ed avvolgenti da imprigionare la vista in un'unica direzione; la qualità senza compromessi.

Beneficiare di un territorio così unico per la sua conformità e composizione geologica è solo un punto di partenza per i fondatori di questa azienda, imprenditori vitivinicoli che con i loro spumanti, riescono a definire appieno i sentimenti di cura e attenzione ai vigneti per poter arrivare sulle tavole dei loro affezionati consumatori con una qualità ormai identificativa del marchio Col Vetoraz.

Lo spumante Brut che abbiamo assaggiato è l'esempio lampante di finezza e di equilibrio, nel bicchiere da degustazione, il suo finissimo perlage prelude ad una beva elegante, facendo emergere profumi e sentori di grande ampiezza e ricchezza di fiori di campo e frutta a polpa bianca con lievi sentori agrumati e tropicali.

In bocca è pieno ed avvolgente, richiama tutti i percettori gustativi per poi concretizzarli in un'armonia senza sbavature, con un finale così morbido, esaltato dalla eccellente lunghezza al retrogusto.

Gli abbinamenti che abbiamo provato con questo Spumante Brut sono stati molteplici, dalle frittate con verdure ad antipasti che richiamano la giovialità veneta, per arrivare a dei fritti di laguna esaltati dalla pulizia al palato che questo Spumante ci ha offerto. Esperienza trasversale quella degli Spumanti marcati Col Vetoraz, finalizzati alla piacevolezza della compagnia a tavola.

Company Profile

Situata nel cuore della Docg Valdobbiadene, la cantina Col Vetoraz si trova a quasi 400 mt di altitudine, nel punto più alto dell'omonimo colle parte delle celebri colline del Cartizze. È proprio qui che la famiglia Miotto si è insediata nel 1838, sviluppando fin dall'inizio la coltivazione della vite. Nel 1993 Francesco Miotto, discendente di questa famiglia, assieme all'agronomo Paolo De Bortoli e all'enologo Loris Dall'Acqua hanno dato vita all'attuale Col Vetoraz, una piccola azienda vitivinicola che ha saputo innovarsi e crescere e raggiungere in appena 25 anni il vertice della produzione di Valdobbiadene Docg sia in termini quantitativi che qualitativi, con oltre 2.300.000 kg di uva Docg vinificata l'anno da cui viene selezionata la produzione di 1.250.000 di bottiglie. Grande rispetto per la tradizione, amore profondo per il territorio, estrema cura dei vigneti e una scrupolosa metodologia della filiera produttiva e della produzione delle grandi cuvée, hanno consentito negli anni di ottenere vini di eccellenza e risultati lusinghieri ai più prestigiosi concorsi enologici nazionali ed internazionali.

Col Vetoraz Spumanti S.p.A

Strada delle Treziese, 1
3 1049

S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)
Tel. +39.0423.975291- info@colvetoraz.it
www.colvetoraz.it