

Italian wines in the world: Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry di Col Vetoraz

scritto da Redazione Wine Meridian | 25 Luglio 2020



Sorprende ogni volta poter degustare un prodotto di Col Vetoraz, perché oltre alla consueta pulizia ed eleganza, questi prodotti hanno una personalità ed una complessità davvero differenziante nel mercato degli spumanti italiani. Le colline attorno all'azienda, forniscono una materia prima invidiabile, in un microclima che unito alla corretta esposizione dei vigneti dona ai diversi spumanti aziendali un DNA davvero unico. Il millesimato Dry degustato oggi ne è esempio concreto, uno spumante che nonostante i suoi 24g/l di zuccheri rimane vellutato e con quella nota giustamente acida che richiama alla beva con facilità e curiosità. Parlando con alcune persone in azienda, definiscono questo vino come un biglietto da visita della cantina, ma anche uno spumante trasversale per le varie ed innumerevoli occasioni durante le quali lo si può degustare. Il perlagè degli spumanti di Col Vetoraz sono sempre armoniosi e molto fini e la spuma di questo millesimato Dry conferma la sua vivacità e finezza, che poi al naso fa emergere con le sue note suadenti di buccia di pera, fiori di bosco e un sentore di miele d'arancia.

La rotondità di questo vino è pari alla sua franchezza, sentori aromatici accompagnano in bocca lo spumante ed il finale lungo e persistente ne conferma il lavoro ben fatto in

ogni passaggio della filiera. Il finale cremoso e ben bilanciato in mineralità lo porta ad abbinamenti che partendo dall'aperitivo con tortini di pasta sfoglia alle verdure o piccola frittura di paranza, accompagna durante il pasto anche paste ripiene con la zucca o secondi piatti a base di uova.

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