

Valdobbiadene D0CG Brut 2021 di Col Vetoraz

scritto da Giovanna Romeo | 2 Novembre 2022



La forza teutonica del territorio, la piacevolezza del frutto, si esprimono in un'annata che non ha riservato particolari sorprese scivolando via verso una vendemmia della Glera suggellata in etichetta come un millesimo da ricordare. La qualità delle uve non è stata condizionata dagli eventi atmosferici e di fioritura, annunciandosi di altissima qualità sebbene il periodo caldo ma di breve durata tra fine luglio e inizio agosto.

Col Vetoraz Valdobbiadene Brut 2021 racchiude la geografia del territorio in una perfezione apprezzata a livello internazionale dove alla parola Prosecco, ormai troppo generalizzante, si preferisce Valdobbiadene, a evocarne le colline uniche e la loro secolare vocazione per la viticoltura in un paesaggio riconosciuto patrimonio Unesco.

L'identità territoriale è sintetizzata nell'assaggio di un Valdobbiadene Brut, divenendo la forza della cantina stessa da sempre indirizzata alla perfezione nell'unico denominatore comune della pregevolezza.

Al naso fiori bianchi, biancospino, pera matura, bergamotto e mela cotogna, ricamano un vino gentile che richiama la geologia del sottosuolo e le profonde stratificazioni, sovrastato da montagne che ne determinano la freschezza, l'equilibrata acidità in una bocca dove s'intrecciano cremosità e avvolgenza.

Abbinamento a tutto pasto, in special modo con ortaggi di stagione e formaggi cremosi.

Company Profile

Seguire scrupolosamente un metodo che preservi l'integrità espressiva del frutto di partenza è l'unico modo per riuscire ad ottenere gli equilibri e le armonie naturali che la vite ci ha donato". E' tutta in queste parole di Loris Dall'Acqua, amministratore delegato ed enologo di Col Vetoraz, la filosofia che anima l'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene. Una realtà che ogni anno segue il percorso segnato dalla Natura, nel pieno rispetto della perfezione con

cui essa fa nascere ogni acino del prestigioso spumante. D'altra parte il territorio delle colline di Conegliano Valdobbiadene, oggi Patrimonio Unesco, è già un'eccellenza in sé, di indiscussa unicità e immenso valore culturale, storico, paesaggistico. Quanto conferma la filosofia aziendale altro non è che un metodo di produzione che segue i criteri del rispetto e con esso, della più alta qualità. A questo si unisce un aspetto quantitativo: la scelta di avere grandi volumi di vinificazione, per poter operare un'accurata selezione delle uve migliori dai pendii della fascia pedemontana, l'area più vocata alla coltivazione del Valdobbiadene Docg dove la vendemmia, nell'assoluto rispetto della materia prima, viene eseguita rigorosamente a mano e, a causa della estrema pendenza del terreno definita eroica. La severa tecnica di trasformazione dell'uva a vino operata in Col Vetoraz inoltre, utilizza il meglio della tecnologia così da non togliere né aggiungere nulla a quanto la natura sa offrire attraverso il grappolo, in un circolo virtuoso che dalla Natura nasce e alla stessa torna. Una metodologia che ha permesso alla cantina di diventare punto di riferimento sul territorio per l'eccellenza dei suoi prodotti, tutti rigorosamente Valdobbiadene Docg. "Raccogliamo una quantità d'uva nettamente superiore ai nostri fabbisogni (30-35% in più) – spiega Loris Dall'Acqua – prediligendo l'area dai terreni calcarei e silicei di origine miocenica con le maggiori caratteristiche di eccellenza per la produzione di uve di qualità, per scegliere alla fine solo il meglio. Esigiamo – continua l'enologo – che i nostri viticoltori sposino i principi produttivi dell'azienda per evitare, in fase di imbottigliamento, ogni tipo di addizione al vino. Lavoriamo esclusivamente con pulizie fisico-meccaniche fin dalla pigiatura e non facciamo ricorso ad alcun trattamento che possa alterare l'armonia naturale del vino. Sono convinto infatti che eleganza, armonia ed equilibrio siano la chiave della piacevolezza dei nostri spumanti". Un percorso che consente a Col Vetoraz di assestarsi ogni anno su oltre 2.300.000 kg di uva Docg vinificata, da cui viene selezionata

una produzione annuale di 1.250.000 di bottiglie vendute grazie a un profondo rispetto della materia prima, la Natura. Il 20% delle uve proviene dai vigneti di proprietà, la parte restante viene coltivata da 69 viticoltori di fiducia, scelti nel corso degli anni tra coloro che rispettano i criteri qualitativi della cantina e ai quali viene offerta una consulenza agronomica diretta. Il risultato è una produzione di Valdobbiadene Docg di altissimo livello, che ha contribuito a rendere Col Vetoraz tra le più autorevoli realtà della denominazione, raccogliendo ragguardevoli riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale.

Col Vetoraz Spumanti S.p.A

Strada delle Treziese, 1
31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)
Tel. +39.0423.975291

info@colvetoraz.it

www.colvetoraz.it