Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry 2021 di Col Vetoraz

scritto da Giovanna Romeo | 27 Aprile 2022


Col Vetoraz
Col Vetoraz
VALDOBBIADENE
denominazione di origine controllata e garantita
MILLESIMATO

L’espressione “Valdobbiadene Dry Millesimato” è probabilmente la più accattivante nel panorama degli spumanti Prosecco per la sua trasversalità nel sapere abbracciare i molteplici gusti del consumatore. La morbidezza del suo sorso incontra infatti il piacere dei più, soprattutto di palati femminili amanti delle eleganti rotondità della beva.
La tipologia Dry, che ricordiamo presenta un numero di zuccheri residui pari a 24 grammi per litro, è adatta a ogni occasione, un Valdobbiadene che Col Vetoraz ha voluto dinamico e di assoluta qualità. Le uve provengono infatti dalle colline più favorevolmente esposte, raccolte manualmente in una vendemmia unica come la 2021 per la bellezza della materia prima portata in cantina. Un millesimato di grande struttura in un volume alcolico di 11, 5 gradi che esalta la florealità del frutto – il corbezzolo, il tarassaco, il tiglio – e le note più tipiche della Glera, la pera matura, la mela verde, la pesca bianca.
La storia di Col Vetoraz s’intreccia con la viticoltura di queste colline che, modellate dal lavoro dell’uomo, disegnano un paesaggio singolare per la sua bellezza. La vite qui ha trovato dimora ben ottocento anni fa, un patrimonio che Col Vetoraz ha deciso di tutelare riportando in etichetta il luogo di provenienza, Valdobbiadene, il Prosecco a denominazione di origine controllata e garantita.
Ottimo in qualunque momento della giornata, piacevolissimo come aperitivo accompagnato a crostacei e crudo di mare.

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 72 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