



Un Vinitaly plurimedagliato per Col Vetoraz

Tra brindisi superiori e abbinamenti preziosi, 93 punti dal 5StarWines e altri due trofei dal concorso IWC al Valdobbiadene DOGC Superiore di Cartizze

Valdobbiadene, 7 aprile 2023

Un rientro plurimedagliato quello di Col Vetoraz dall'edizione 55 di Vinitaly. **Trionfo per il Valdobbiadene DOGC Superiore di Cartizze**, che ha ottenuto ben **93 punti dal 5StarWines** e ha conquistato il **Trophy e la Medaglia d'Oro all'IWC** International Wine Challenge.

Allo stand si è registrata una forte presenza di operatori di settore e di wine lovers oltre all'immane nutrita rappresentanza di giornalisti della stampa nazionale ed internazionale e amici, intervenuti per condividere le giornate di lavoro alzando i calici all'insegna dell'eccellenza made in Italy. Quattro giorni durante i quali Col Vetoraz ha raccontato attraverso le sue inconfondibili bollicine, la storia di una famiglia, i Miotto, e di un **profondo senso di appartenenza territoriale** con una terra eletta e unica, quella del **Valdobbiadene DOGC** dove tutto è Superiore, perché coltivato con rispetto, amore e cura e dove ogni vendemmia viene condotta rigorosamente a mano.

Quest'anno lo **chef Paolo Speranzon della Locanda San Martino di Chies D'Alpago (BL)** con la collaborazione dell'**azienda trevigiana Caviar Giaveri**, ha portato una ventata di preziosità presentando uno speciale *amuse-bouche* a base di: **spuma di patate d'Alpago e sedano rapa con panna acida e caviale White Sturgeon Deluxe** proveniente dallo storione bianco. Piatto dal gusto raffinato, rotondo e persistente in bocca in modo elegante, che per l'occasione è stato abbinato al **Valdobbiadene DOGC extra brut Cuvée 5** (appena insignito del **Master al concorso di The Drinks Business**) e al **Valdobbiadene DOGC extra dry Cuvée 13**.

*“Una sfida per noi – ha spiegato **Loris Dall'Acqua, enologo e amministratore delegato** – questo abbinamento con due vini che nella loro diversità, un basso residuo zuccherino nella Cuvée 5 che ha un gusto secco pur mantenendo rotondità, un maggiore residuo zuccherino nella Cuvée 13 che mantiene linee asciutte conservando armoniosità, hanno saputo esprimere una grande trasversalità tenendo egregiamente testa alle note raffinate ed eleganti presenti nel piatto”.*

Alla postazione di Col Vetoraz, come di consueto, erano in degustazione l'intera gamma di spumanti; il **VALDOBBIADENE DOGC Superiore di Cartizze**, il **VALDOBBIADENE DOGC Millesimato dry**, **medaglia d'Oro al The Prosecco Master di The Drink Business**, il **VALDOBBIADENE DOGC Brut**, il **VALDOBBIADENE DOGC Extra Dry medaglia d'Argento al The Prosecco Master di The Drink Business** e il **VALDOBBIADENE DOGC Brut 'Dosaggio Zero'**, ognuno dei quali interprete del grado più elevato di eccellenza all'interno della DOGC, denominazione nella quale Col Vetoraz continua orgogliosamente a detenere un primato distintivo per l'altissimo livello qualitativo della sua produzione.



Col Vetoraz Spumanti S.p.A.

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. E' 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 poco più di 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.

Azienda Caviar Giaveri: L'Azienda è condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri, tre giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre Rodolfo. I possedimenti ittici della Caviar Giaveri si trovano nel comune di San Bartolomeo di Breda (in provincia di Treviso), a pochi chilometri da Venezia. Un allevamento di storioni di dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco-sostenibile, attualmente è il parco storioni più vario del mondo. Il caviale viene da sempre lavorato artigianalmente e confezionato seguendo fedelmente la tradizione. La salatura segue il metodo russo malossol (poco sale), la selezione delle uova avviene a mano con assoluto rigore e precisione. Il tutto in ambiente controllato e certificato: un processo meticoloso, che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza, nel tempo. Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come IFS FOOD higher level.

Ufficio Stampa Col Vetoraz Spumanti

Carry On srl

Tel. +39 0438 24007 – Lorella Casagrande ph +39 328 8255852

Email: news@carryon.it – Web: www.carryon.it

Col Vetoraz Spumanti S.p.A.

Strada delle Treziese, 1

31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)

Tel. +39.0423.975291 Fax +39.0423.975571

E-mail: info@colvetoraz.it – Web: www.colvetoraz.it