



Sotto l'albero Col Vetoraz tre nuovi Valdobbiadene DOCG Coste di Levante, di Ponente e di Mezzodì

Nomi evocativi per raccontare tutta l'unicità e l'eccellenza della terra da cui provengono

Valdobbiadene (Treviso), novembre 2023

Quest'anno la stagione che corre verso il Natale si preannuncia ricca di grandi novità per Col Vetoraz! Sulle tavole delle feste e sotto l'albero infatti, l'azienda trevigiana propone tre nuove referenze di Valdobbiadene DOCG dai nomi evocativi, in omaggio alle meravigliose colline da cui provengono.

Valdobbiadene DOCG Brut Coste di Levante, Valdobbiadene DOCG Extra Dry Coste di Ponente, Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry Coste di Mezzodì. Si tratta di una accurata selezione di uve operata dall'azienda, provenienti da quelle che qui si chiamano "coste", ossia dai terreni collinari più o meno scoscesi, esposti a levante, ponente e mezzodì e che, proprio per la loro particolare situazione pedoclimatica si prestano perfettamente alla produzione di spumante Brut, Extra Dry e Dry di grande armonia.

*"I Valdobbiadene DOCG Col Vetoraz – spiega l'ad ed enologo **Loris Dall'Acqua** - sono fratelli di una stessa Madre Terra ovvero di quel sistema collinare pedemontano che si snoda con uno sviluppo est-ovest, parallelo al Monte Cesen, ideale per conferire un buon patrimonio di acidità e un buon profilo aromatico".*

Ottenuti tutti da uve Glera 100% questi tre spumanti interpretano pienamente le parole chiave che sempre definiscono e identificano le produzioni di Col Vetoraz: equilibrio, armonia, eleganza.

Entrando nello specifico ecco qualche nota più dettagliata.

Il **Valdobbiadene DOCG Brut Coste di Levante** vino di grande tendenza proveniente dai vigneti di collina esposti a levante, dove la maturazione delle uve raggiunge livelli ideali alla produzione di questo spumante. Adatto ai palati che prediligono il secco, è un vino asciutto, sapido e intenso, dal perlage fine e persistente, una spuma cremosa e dal gusto privo di spigolosità ma delicatamente profumato, grazie ai floreali di rosa, agrumi, acacia e ai fruttati di pesca bianca, pera e mela. **Abbinamento:** Perfetto per un aperitivo ma piacevole anche abbinato a crostacei e pesci pregiati.

Valdobbiadene DOCG Extra Dry Coste di Ponente è l'indiscusso principe degli aperitivi. Invitante e friendly è ottenuto grazie ad un'accurata selezione delle uve di collina dell'esclusivo comprensorio di Valdobbiadene esposte a ponente.. È un vino dal gusto equilibrato e dai toni eleganti il cui leggero residuo zuccherino contribuisce ad ottenere una grande armonia d'insieme. I profumi delicatamente fruttati ricordano la rosa il fiore d'acacia, il delicatissimo fiore di vite, la pesca bianca, la pera, e un leggero agrume.

Abbinamento Accompagna con gentilezza pranzi con pietanze leggere, oppure ravioli di ricotta e spinaci su crema di taleggio o pappardelle con chiodini, castagne e ricotta.

Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry Coste di Mezzodì, proveniente dai vigneti sulle colline esposte a mezzogiorno, è un vino suadente, elegante e complesso, dal fine perlage, con una invitante vena agrumata che ben delinea l'olfatto, seguita da pesca bianca, pera, fiori bianchi ed erbe aromatiche a confermarne la tipicità. La carbonica cremosa e la spiccata freschezza sono in perfetto equilibrio con la dolcezza degli zuccheri e la persistenza in bocca è perfetta. **Abbinamento:** Protagonista dei momenti di brindisi, è uno spumante dedicato al fine pasto per il brindisi conclusivo o per accompagnare il panettone nella sua ricetta tradizionale. Ma si adatta bene anche ad altri momenti della giornata.

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. 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 soli 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. Oggi, raggiunti i 30 anni la sfida è quella di riuscire a mantenere nel tempo questa importante posizione conquistata. 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.

Ufficio Stampa Col Vetoraz

Carry On srl

Tel. +39 0438 24007

Lorella Casagrande mobile +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