



## **La convivialità si fa spumeggiante con il Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze di Col Vetoraz *Bollicine d'eccellenza, dall'aperitivo al tutto pasto***

*Valdobbiadene (Treviso), 17 luglio 2024*

Siamo nel pieno della bella stagione, mesi che richiamano il rito dell'aperitivo e moltiplicano le occasioni di convivialità con gli amici. Si cercano momenti di leggerezza e svago ma senza rinunciare alla qualità; ecco allora che le tavole si fanno spumeggianti e nei calici danzano bollicine speciali di indiscussa eccellenza, garantendo un'infinita piacevolezza che dall'aperitivo si estende a tutto pasto.

Parliamo naturalmente del **Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze di Col Vetoraz**, un'etichetta che racchiude in sé tutto il **pregio e l'unicità della terra da cui nasce**, esprimendone l'essenza profonda unita ai valori che quotidianamente ritmano il lavoro in azienda, e che si traducono in **un'esperienza sensoriale indimenticabile** in termini di **armonia, equilibrio e ricercata eleganza**.

Le sue uve crescono su un terreno di argille, marne e arenarie che garantiscono un'inusuale concentrazione di aromi e una grande salinità. Vellutato e aromatico, dal perlage sottile ed elegante e dal profumo intenso in cui spicca la delicatezza del mix di fiori e frutta matura, proviene dai migliori vigneti dell'omonima area adiacente alla sede dell'azienda, la cui ristretta estensione (circa 106 ettari), limita la produzione a esigue quantità.

Uno spumante che quest'anno ha ottenuto già **ragguardevoli riconoscimenti internazionali**, come i **90 punti di James Suckling**, e i **93 al Falstaff Prosecco Trophy**, mentre in Italia la **Medaglia d'Oro al Concorso Nazionale Vini di Pramaggiore**.

Per l'occasione vogliamo suggerire tre **deliziosi appetizer** appositamente pensati dal **Ristorante Da Gigetto di Miane (TV)** per Col Vetoraz.

- Tartarina di manzo con sfera di cipolla dolce francese e petalo di cipolla di Tropea in agrodolce
- Tartelletta di patate con patè di melanzane
- Cuscino al nero di seppia con humus

Il Superiore di Cartizze si abbina a piatti tipici della tradizione locale, come la sopressa, ma anche alla cucina più moderna e raffinata. In questo caso abbiamo pensato in parte alla tradizione ma soprattutto all'eleganza di una *Tartarina di manzo con sfera di cipolla dolce francese e petalo di cipolla di Tropea in agrodolce*; al balsamico della *Tartelletta di patate con patè di melanzane*; e alla tenue speziatura del *Cuscinetto di pane al nero di seppia con humus*. I profumi intensi di fiori e frutta a polpa gialla del Superiore di Cartizze si armonizzano con quelli della cipolla dolce e controbilanciano il gusto della melanzana. Il palato vellutato e rotondo contrasta la cipolla in agrodolce, l'amarotico delle melanzane e il retrogusto amaricante del nero di seppia. Magica infine la freschezza (acidità) che lascia un palato pulito e asciutto.

Prezzo al pubblico: € 25,00



### **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](mailto:news@carryon.it) – Web: [www.carryon.it](http://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](mailto:info@colvetoraz.it) – Web: [www.colvetoraz.it](http://www.colvetoraz.it)