Un Natale sotto il segno di Col Vetoraz

cartizze-superiore-l-b33ce727

I tradizionali simboli e colori che annunciano le prossime festività, le più importanti dell’anno come vuole la tradizione, occhieggiano dovunque. E Col Vetoraz come ogni anno con le sue strenne regala e promuove l’essenza profonda di un territorio che per la denominazione significa eccellenza e qualità di altissimo livello. Valori che in azienda per 365 giorni sono il leit-motiv del lavoro quotidiano, quell’impegno tenace fatto di passione, cura e rispetto che la mantiene in prima linea quando si parla di valore; che per Col Vetoraz si traduce nell’indiscussa e riconosciuta eccellenza dei suoi spumanti, vini in grado di regalare un’esperienza sensoriale indimenticabile in termini di armonia, equilibrio e ricercata eleganza.

millesimato_lAll’interno della gamma, le etichette protagoniste dei brindisi conviviali di auguri sono il Valdobbiadene Superiore di Cartizze DOCG, e il Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry. Il primo è un vino pluripremiato nei principali concorsi enologici, tra i più recenti il ‘5Wine Award’ per la sua categoria al Concorso Internazionale Vinitaly 2016 e le 5 Sfere di Sparkle 2017. Vellutato e aromatico, 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 limita la produzione a esigue quantità. Il secondo si esprime coinvolgendo con la sua spiccata aromaticità e rotondità, date dall’intensa espressione di aromi garantita anche dalla favorevole esposizione dei vigneti adagiati in un’anfiteatro naturale compreso tra le montagne alle spalle, strategico riparo dai venti del nord, e le dolci colline di Valdobbiadene.

Strizzando l’occhio alla tradizione veneta, l’abbinamento del Cartizze scelto per questo Natale è con il Bisato o Capitone in Saôr, pensando all’indovinato connubio tra la morbidezza dello spumante e la grassezza del pesce. Il Millesimato invece si sposa beve col Pasticcio di Fegatini di Faraona, un piatto dal caratteristico gusto deciso ingentilito dalla dolcezza del vino. Entrambi infine sono piacevoli da sorseggiare accompagnati con le Moéche fritte, presidio Slow Food della tradizione veneta, ossia granchi che in precisi momenti dell’anno si spogliano del carapace per adattarsi alla stagione, oppure alle più internazionali ostriche.

www.colvetoraz.it