Tempo di crescita per Col Vetoraz

20160907-105902-low-81a12756

È appena partito un nuovo anno e per l’azienda di Valdobbiadene è giunto il momento di riflettere su una incoraggiante crescita che significa anche naturale evoluzione, testimoniata da numeri di tutto rispetto.

La quantità di uva vinificata, per scelta aziendale esclusivamente DOCG, raggiunge i 2.198.000 kg, da cui vengono selezionati 1.000.000 lt che consentono la produzione di 1.200.000 bottiglie l’anno, pari a un fatturato che oggi arriva a 9.500.000 euro.

Punto cardine su cui poggia l’intera filosofia aziendale è seguire scrupolosamente un metodo che parta anzitutto dal rispetto della perfezione della Natura, preservando l'integrità espressiva del frutto di partenza utilizzando il meglio della tecnologia così da non togliere né aggiungere nulla a quanto la natura sa offrire attraverso il grappolo; questo secondo Col Vetoraz è l'unico modo per riuscire ad ottenere gli equilibri e le armonie naturali che la vite dona.

cartizze_superiore_lLe uve raccolte provengono tutte dalla fascia pedemontana collinare compresa tra Valdobbiadene e Rolle, l’area più vocata alla coltivazione eroica della Glera e dove la vendemmia viene eseguita rigorosamente a mano. Ai 20 ettari di proprietà si aggiungono le uve provenienti da 65 viticoltori selezionati che hanno aderito ad un programma coordinato dall’agronomo e socio Paolo De Bortoli e che partecipano a quattro incontri aziendali di formazione e confronto distribuiti nell’arco dell’anno.

Una rete vendita che conta su una squadra di 70 agenti garantisce una presenza importante sul territorio nazionale che copre l’80% del mercato, mentre il restante 20% destinato all’export e in costante crescita, è concentrato principalmente in Germania, Austria, Svizzera e Uk per l’Europa, mentre USA, Nuova Zelanda, Australia, Hong Kong e Shanghai per l’extra UE.

Tutto questo ha contribuito a rendere Col Vetoraz un punto di riferimento tra le realtà della denominazione grazie all’eccellenza dei suoi prodotti, tutti rigorosamente Valdobbiadene DOCG.

All’interno della gamma di spumanti della nuova vendemmia 2016 citiamo il Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore di Cartizze vino pluripremiato, tra i più recenti riconoscimenti il 5StarWine Award per la sua categoria al Concorso Internazionale Vinitaly 2016 e le 5 Sfere Sparkle 2017, ottenuto dalle uve coltivate sulla rinomata zona del Cartizze alto, detto il Mont del Cartizze, adiacente alla sede di Col Vetoraz. Un vino spumante dal profumo intenso e delicato di fiori e frutta matura e dal gusto vellutato, pieno e giustamente aromatico. Il Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore brut Dosaggio Zero, proveniente dalle colline più favorevolmente esposte della zona vocata di Valdobbiadene, un vino assolutamente secco ma capace di mantenere una rotondità vellutata sprigionando gradevoli floreali di agrumi, rosa, acacia e floreali di pesca bianca, pera, mela.

www.colvetoraz.it