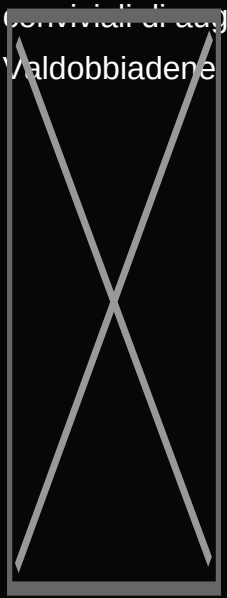
Largo ai vini Col Vetoraz per gli auguri di eccellenza

img-8827-d9771805

Anche quest’anno Col Vetoraz si prepara ad affrontare uno dei periodi più intensi della stagione quello pre-natalizio, per offrire ancora una volta il massimo in fatto di qualità ed eccellenza e rendere così ineguagliabili i brindisi di auguri. Nel calice uno spumante Col Vetoraz è in grado di esprimere l’essenza profonda di un territorio 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.

All’interno della gamma di produzione sono state selezionate due etichette che se si posizionano agli antipodi quanto a caratteristiche, si dimostrano invece entrambe degne protagoniste dei brindisi conviviali di auguri; il Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Brut ‘Dosaggio Zero’ e il Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Millesimato Dry.



Il primo è di uno splendente color paglierino solcato da un perlage fine e persistente.

Al naso è accattivante e di buona eleganza, al palato l'assaggio è dinamico, verticale e di bella linearità, con ottimo slancio nella freschezza e delicatamente sapido. In chiusura regala lunghi ritorni

fruttati freschi e di agrumi.

Il secondo invece si presenta suadente e complesso, con una invitante vena agrumata che ben delinea l'olfatto, seguita poi 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 è perfetta.

Il maestro Enzo de Prà – Ristorante Dolada (Belluno) 1 stella Michelin, con l'occasione propone due ricette tipiche della tradizione dell'Alpago, piatti in cui il vino non solo accompagna ma è stato usato anche nella realizzazione. "Brodet de 'Scios", Brodetto di Lumache con polenta abbinato al brut 'Dosaggio Zero' e la Minestra di patate e formaggio Mussera (il cui nome deriva da una località del comune di Chies D'Alpago ed è fatto con latte vaccino a crudo con una breve stagionatura a crosta lavata,) abbinata al Millesimato dry.

www.colvetoraz.it