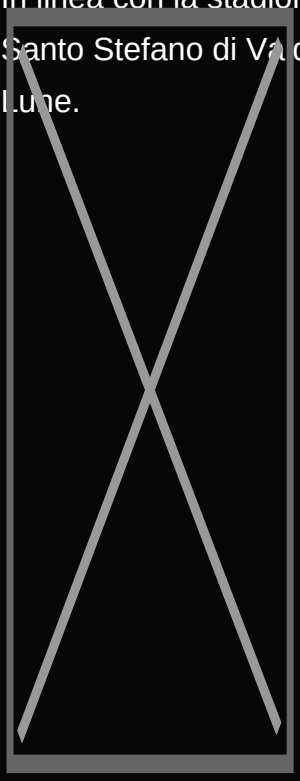
Le proposte estive di Col Vetoraz

brut-dodici-lune-rosa-low-8cf77ef2

Estate, una stagione che più di ogni altra chiama il viaggio, la voglia di svago e la condivisione in allegria. Ma dovunque voi siate l’estate non può essere tale senza brindisi. E Col Vetoraz versa nei calici un mix vincente di armonia ed eleganza con brio, perfetto a qualsiasi altitudine e latitudine.

In linea con la stagione e con la voglia di freschezza e piacevolezza tra le etichette dell’azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene troviamo il Valdobbiadene DOCG Extra Dry e il Brut Rosa Dodici Lune.



Il **Valdobbiadene DOCG Extra Dry** è il vero principe degli aperitivi. Invitante, friendly, di facile beva è ottenuto grazie ad un’accurata selezione delle uve di collina comprese nell’esclusivo comprensorio di Valdobbiadene, 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. Può accompagnare con gentilezza pranzi leggeri, ideale con ridotti alle erbe spontanee primaverili, perfetto con i risi e bisi.

Il **brut Rosa Dodici Lune** invece è ottenuto da uve di Pinot Nero vinificate in rosa. Nella primavera dell'anno successivo alla vendemmia avviene la presa di spuma e nell'arco di 60 giorni la fermentazione ad una temperatura di 13-14 gradi. A fermentazione completata, il vino viene messo a contatto coi propri lieviti, per 12 lune (charmat lungo) a una temperatura di 10-11 gradi che ne favorisce l'affinamento e ne preserva l'eleganza. Si ottiene così un Pinot Nero Rosa dal color salmone, che nonostante la lunga maturazione sui lieviti mantiene una fragranza aromatica riconducibile al frutto, un perlage fine e persistente, spuma cremosa e bouquet elegante ed armonioso. Al palato si presenta asciutto, di buona lunghezza e i suoi profumi richiamano la frutta di bosco e il lievito maturo.

Ottimo come aperitivo, è il compagno ideale per gli antipasti di pesce crudo, o risotti ai frutti di mare, ma si abbina bene anche a pesci più consistenti come il baccalà al forno perché ne bilancia la grassezza tipica pulendo la bocca e lasciando una sensazione di armonia.