Col Vetoraz inarrestabile: nuova ondata di riconoscimenti nazionali

col-vetoraz-375b4714

E’ decisamente inarrestabile la corsa degli spumanti **Col Vetoraz** ai riconoscimenti in ambito vinicolo! Ecco infatti una nuova tornata di premi, in arrivo questa volta dallo scenario nazionale.

La **guida Vinibuoni d’Italia**, nell’ambito della tradizionale tre giorni di finali svoltesi a Buttrio (Udine) ha assegnato la Corona al **Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze 2017**. I coordinatori regionali, per la maggior parte giornalisti di settore e sommelier hanno selezionato ben 725 vini finalisti, in un vero e proprio viaggio attraverso le migliori produzioni italiane a base di vini da vitigni autoctoni, inclusa la sezione dedicata agli spumanti Metodo Classico. Dai risultati finali emerge un orientamento dell’attenzione del consumatore verso vini ed aree meno conosciute e la ricerca di un livello d’eccellenza sempre più diffuso. Quella espressa dai vini da vitigni autoctoni è una qualità in costante crescita, spinta anche dalla volontà dei mercati, sia nazionale che internazionale, di premiare vini capaci di esprimere la cultura e l’identità territoriale.

L’edizione 2018 del **46° Concorso Nazionale Douja D’Or di Asti**, organizzato dall’Onav, ha selezionato per l’omonimo premio consistente in medaglia e diploma, il **Valdobbiadene DOCG Millesimato dry 2017** e il **Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze dry 2017**. Quest’anno ben 320 produttori hanno presentato 864 vini. Particolarmente severa la selezione a seguito della quale sono stati premiati 283 vini in rappresentanza di 175 aziende e da cui è emerso un incremento del livello qualitativo, chiaro segnale dell’impegno orientato a questo obiettivo dimostrato dai produttori.

Ognuno di questi riconoscimenti porta in sé una conferma ed un nuovo passo nel percorso di evoluzione dell’azienda guidata dai soci **Francesco Miotto, Loris Dall’Acqua e Paolo De Bortoli**, che mantiene orgogliosamente il ruolo di realtà di riferimento qualitativo nell’ambito della denominazione, e i cui spumanti sanno dimostrarsi interpreti autentici dell’unicità e dell’identità profonda col territorio di origine.