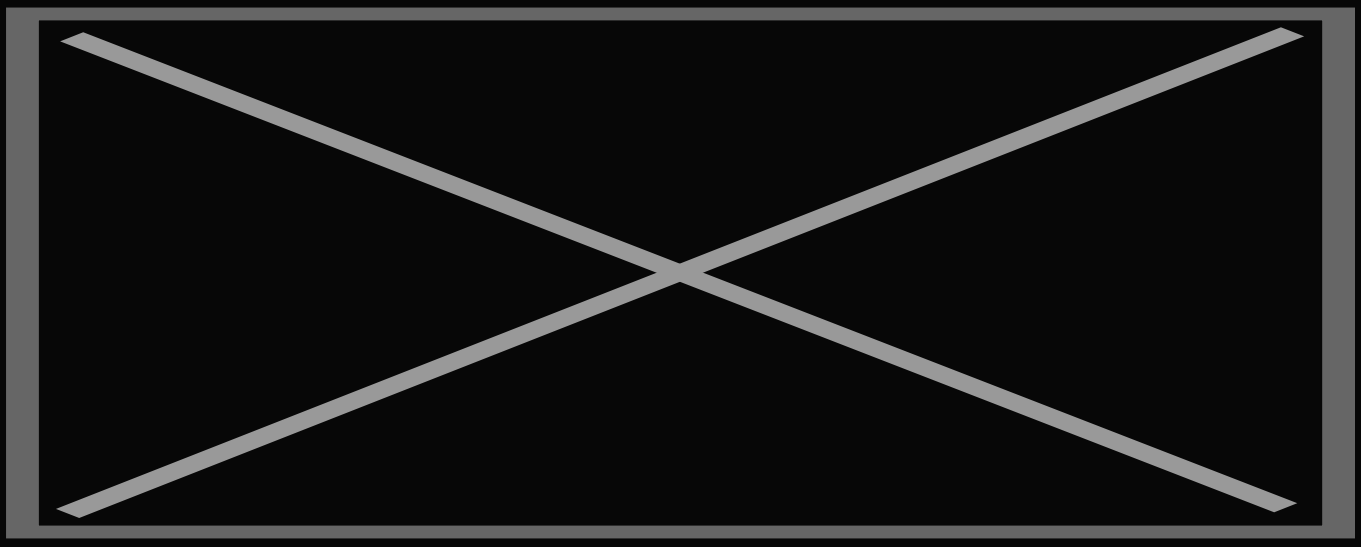
Freschi brindisi all’estate di Col Vetoraz

img-8831-8e38b5f7

Il vino del benvenuto per eccellenza sa adattarsi ad ogni stagione dell’anno ma si sa, d’estate richiama con più facilità il desiderio di brio, allegria, leggerezza e condivisione in amicizia. E che estate sarebbe senza scambiarsi brindisi e sorrisi? Col Vetoraz mette la sua risposta nei calici regalando per la stagione più bella dell’anno tanta briosa freschezza, ma senza dimenticare le note di eleganza ed armonia che da sempre sono il tratto distintivo dei suoi spumanti.

In linea con la voglia di piacevolezza tipica di questi mesi dell’anno, tra le etichette dell’azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene scegliamo appositamente due vini agli antipodi in fatto di gusto; il Valdobbiadene DOCG Brut per i palati amanti del secco e il Valdobbiadene DOCG Extra Dry per chi invece preferisce toni più amabili. Il primo è ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti di collina esposti a ponente dove la maturazione è ideale per produrre questa specifica tipologia, adatto ai palati che prediligono il secco, intenso e asciutto dal gusto privo di spigolosità ma che allo stesso tempo regala delicati profumi. Si apprezza su antipasti di pesce, fritto di pesce misto, formaggi invecchiati, verdure anche elaborate, primi con frutti di mare e piatti di pesce al forno. Il secondo, friendly che invita subito all’assaggio è il vero principe degli aperitivi. E’ ottenuto grazie a un’accurata selezione delle uve che crescono nell’esclusivo comprensorio di Valdobbiadene, presenta un gusto equilibrato e dai toni eleganti il cui moderato 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. Lo si può abbinare anche a pasto a salumi, crostini, formaggi freschi, tartine di salmone o storione affumicato, oppure a primi piatti come minestroni anche freddi a base di legumi o con pesci crudi, aragosta, scampi e insalate di mare accompagnate con contorni di patate ed erbette.



Sempre in prima linea ai più accreditati concorsi enologici, ecco i riconoscimenti ottenuti nell'ultimo periodo dai vini dell'azienda. L'International Wine and Spirit Competition 2019 ha assegnato la Medaglia d'Argento al Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze con 92 punti e al Valdobbiadene DOCG 'Dosaggio Zero' con 90 punti mentre la Medaglia di Bronzo al Valdobbiadene DOCG Brut 2018, al Valdobbiadene DOCG Extra Dry 2018 e al Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry 2018. Una Medaglia di Bronzo al Valdobbiadene DOCG Extra Dry è stata ricevuta all'International Wine Challenge 2019.

Sono invece cinque le Medaglie d'Argento assegnate dal XIII Concorso Enologico Internazionale 'Città del Vino', Forum Spumanti (ex Selezione del Sindaco) a tutte e cinque le tipologie di spumante.