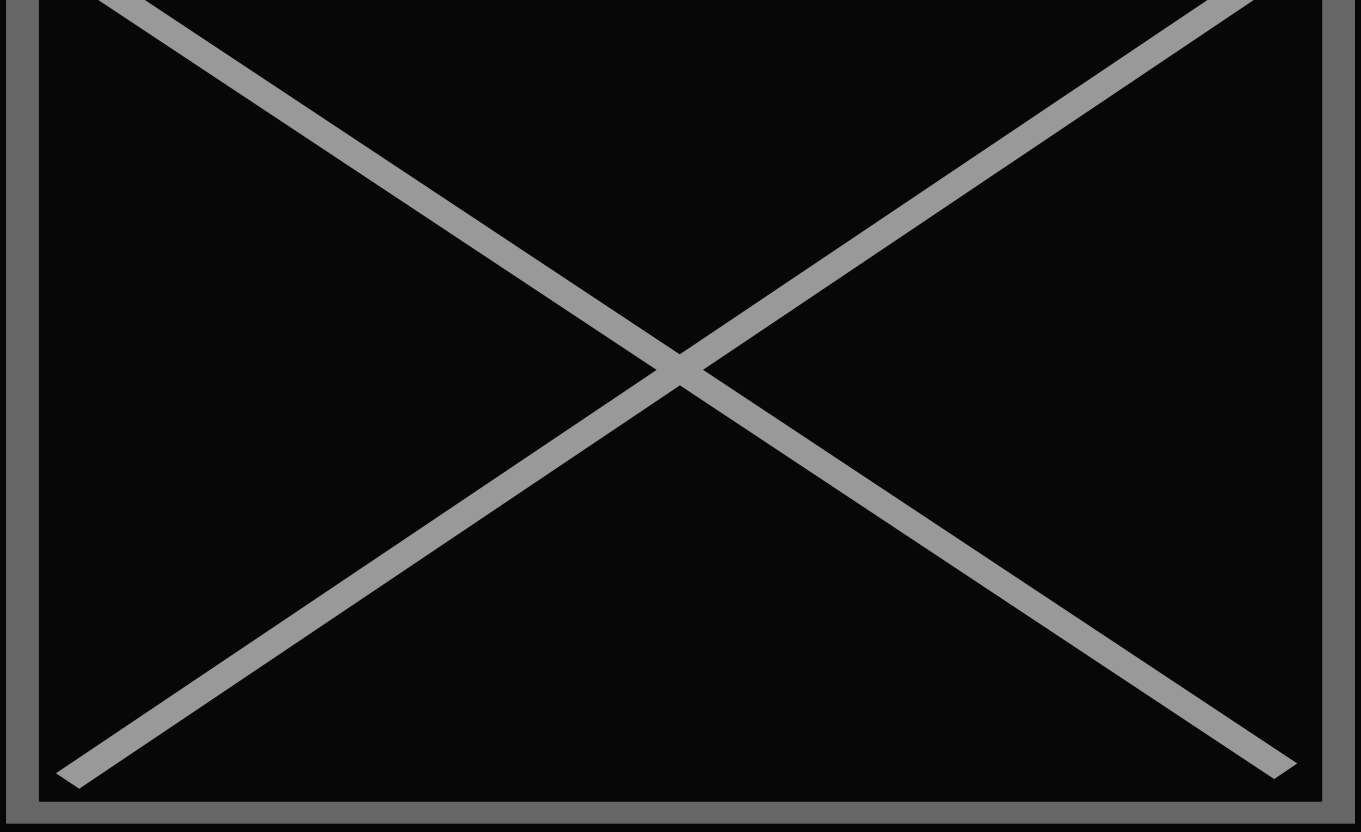
Col Vetoraz si prepara alla stagione prenatalizia

millesimato-low-d98b1376

Il calendario ormai ci avvicina a grandi passi alla stagione prenatalizia, che per tutte le aziende vinicole è tra i periodi più intensi e decisivi dell'anno dopo quello vendemmiale. Col Vetoraz entra così nel vivo dell'autunno lasciandosi alle spalle una vendemmia climaticamente complessa, ma che lascia spazio a fiduciose prospettive. Con questo spirito positivo l'azienda è già proiettata ai brindisi e alla convivialità briosa delle festività 2019, giornate in cui le bollicine d'eccellenza sono sempre indiscusse protagoniste. Nella gamma dei Valdobbiadene DOCG firmati Col Vetoraz ci orientiamo sul Millesimato dry, vino suadente elegante e complesso, dal fine perlage, 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 in bocca è perfetta. Sa essere elegante complice di tutte le occasioni che chiamano un brindisi o abbinato a piatti della tradizione veneta come il Risotto di Fegatini di Faraona, dal caratteristico gusto deciso ingentilito dalla dolcezza del vino, la Zuppa con le Castagne o la Sòpa Coàda, pietanza tipica della cucina trevigiana, si tratta di un pasticcio di piccione dalla consistenza piuttosto asciutta e viene servito accompagnato da una tazza di brodo bollente.

'Poiché in genere le situazioni articolate riservano grandi soddisfazioni, dalla vendemmia 2019 Col Vetoraz si attende risultati di rilievo - spiega **Loris Dall'Acqua**, socio ed enologo dell'azienda – *Una complessità produttiva che quest'anno si è evidenziata già a partire dalla fioritura della vite, avvenuta non a maggio come di consueto bensì attorno a metà giugno, ovvero in un periodo leggermente tardivo. Abbiamo deciso di iniziare la vendemmia verso la fine di settembre, attendendo il giusto equilibrio nella maturità dei grappoli per favorire la miglior espressione aromatica. La crescita vegetativa è stata caratterizzata da toni equilibrati, culminati nell'ultimo periodo di agosto quando le buone escursioni termiche hanno regalato acidità e traslucidità agli acini. In conclusione, siamo fiduciosi perché i vini nati da questa vendemmia ci stanno donando ottime aspettative'.*



Si segnalano di seguito le note tecniche sulla stagione vendemmiale 2019 a cura di Loris Dall’Acqua.

Osservata globalmente la vendemmia appena conclusa è stata delineata da tratti estremamente diversi tra le varie aree della denominazione Conegliano Valdobbiadene. L'estesa grandinata del 26 aprile, che ha colpito quasi interamente la fascia pedemontana, ha provocato un importante abbassamento produttivo, anche se i grappoli rimasti hanno potuto concentrare maggiormente gusto, sapidità e struttura. Tutta la fascia nord della denominazione ha avuto una maturazione ritardata, questo ha consentito alla vite di beneficiare degli abbassamenti di temperatura, soprattutto notturni, di settembre, favorendo la preservazione aromatica e l'equilibrio acido. Le aree centrale e sud della denominazione hanno presentato una giusta produzione. Qui la vendemmia ha avuto luogo dopo la prima decade di settembre, con uve belle e di buona concentrazione zuccherina. L'annata 2019 verrà sicuramente ricordata per la bassa produzione di alcune aree, ma probabilmente anche per la qualità.