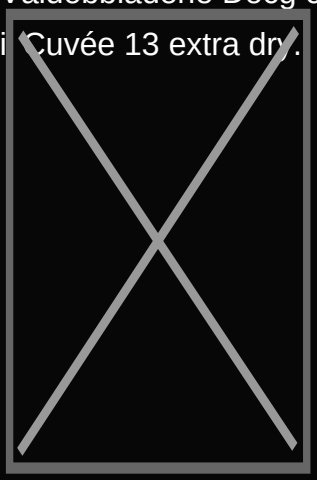
Col Vetoraz: nascono due nuovi Valdobbiadene DOCG

cuvee-5-low-b96c59e9

In un momento indubbiamente non facile per tutti, Col Vetoraz si impegna a mantenere un atteggiamento positivo e pensa con fiducia ai prossimi nuovi brindisi. L'azienda si è sempre distinta per la scelta di produrre esclusivamente Valdobbiadene Docg. Un principio a cui è sempre stata fedele, che è parte integrante della sua filosofia e che esprime il profondo legame con le radici di una terra eletta, preziosa quanto affascinante. Dalla vendemmia 2019 nascono ora due nuovi Valdobbiadene Docg che si vanno ad aggiungere alla gamma degli spumanti: il Cuvée 5 extra brut, e il Cuvée 13 extra dry.



"Col Vetoraz, ad ogni vendemmia, raccoglie l'uva di 102 vigne delle colline pedemontane del Conegliano Valdobbiadene DOCG – spiega l'a.d. ed enologo **Loris Dall'Acqua** – *L'esperienza raccolta in 25 vendemmie ci ha dato la conoscenza per poter scegliere le vigne più adatte: 5 vigne per il Cuvée 5, 13 vigne per il Cuvée 13. Ognuna di queste uve possiede specifiche peculiarità, sono state vinificata separatamente, e solo successivamente unite per ottenere un insieme di profondo spessore da cui sono quindi state create le due cuvée."*

Da questa scelta abbiamo intuito di poter produrre un Valdobbiadene Docg extra brut, Cuvèe 5, dalle espressioni rotonde e con un residuo zuccherino pari a 5 gr/litro e un Valdobbiadene Docg extra dry, la Cuvée 13, dalle linee asciutte ed un residuo zuccherino più alto; due vini che rispettano a pieno i

tratti distintivi delle produzioni di Col Vetoraz; l'equilibrio, l'armonia e l'eleganza ma che nel contempo sanno dimostrare un carattere di grande trasversalità. Dote questa che si può intuire durante l’assaggio, perché entrambe si fondono perfettamente in molteplici abbinamenti e si adattano a momenti diversi della giornata.