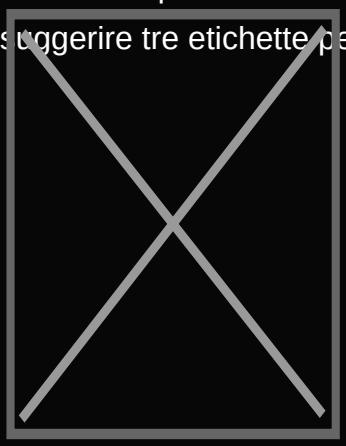
Col Vetoraz veste di fiducia le tavole del Natale

image00002-low-f1913467

La festa tradizionalmente più importante dell’anno, per tutti, in questo difficile 2020, assumerà toni indubbiamente diversi. Pur nelle limitazioni che sono ormai parte della nostra quotidianità, Col Vetoraz si impegna a mantenere un atteggiamento di fiducia e portare, almeno per qualche giorno, un pizzico di serenità alle famiglie italiane. Sulle tavole, quest’anno dall’atmosfera più raccolta e intima, le bollicine superiori non mancheranno di esprimere l’eccellenza di sempre. Abbiamo pensato a voi nel suggerire tre etichette perfette da abbinare ai piatti delle feste.



Il Valdobbiadene DOCG Cuvée 5 extra brut e il Valdobbiadene DOCG Cuvée 13 extra dry, le due novità del 2020 insieme al Valdobbiadene DOCG Millesimato dry sposano sfiziose proposte food.

Valdobbiadene DOCG Cuvée 5 extra brut si fa notare per il suo contenuto residuo zuccherino ma nonostante questo il vino sa mantenere un’espressione rotonda. Ideale con antipasti come spuma di burrata e caviale oppure un crostaceo crudo, si abbina infatti perfettamente sia alle note salate del primo che alle sfumature dolci del secondo.

Valdobbiadene DOCG Cuvée 13 extra dry, performante nei primi piatti come i cappelletti in brodo o il risotto con il branzino. Piatti della tradizione dal gusto gentile che ben si abbina alla delicatezza leggermente morbida e nel contempo asciutta di questo vino.

Infine il **Valdobbiadene DOCG Millesimato** dry col suo inconfondibile perlage sottile si presenta suadente, elegante e complesso, con una invitante vena agrumata che ben delinea l'olfatto, seguita 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. E’ uno spumante dedicato al fine pasto per il brindisi conclusivo o per accompagnare il panettone nella sua ricetta tradizionale.