Col Vetoraz presenta il Distillato d’Uva

20260130135756colvetoraz

Il 2026 si apre all’insegna di una novità di grande rilievo per **Col Vetoraz**, che arricchisce la propria linea di produzione con il Distillato d’Uva.

Parliamo di un prodotto fortemente voluto dall’azienda trevigiana per completare e valorizzare ulteriormente la propria proposta enologica, e compiere un ulteriore passo avanti nel segno della distinzione, rimanendo fedele a quella costante ricerca di qualità ed eccellenza che da sempre ne definisce l’identità.

Dopo anni in cui la Grappa all’Uva di Prosecco monovitigno ha fatto parte della gamma, questa nuova creazione ne raccoglie ufficialmente l’eredità. «*Abbiamo scelto questa direzione* - spiegano in Col Vetoraz - *per un motivo semplice ma essenziale: offrire un prodotto ancora più prestigioso, capace di esprimere al meglio la nostra filosofia e la continua aspirazione alla massima qualità. Il nostro augurio è che questo nuovo distillato sappia conquistare il pubblico così come ha conquistato noi*».

Il Distillato d’Uva nasce dall’utilizzo dalla materia prima nella sua totalità, dal frutto nella sua interezza, distinguendosi dalla grappa che deriva invece dalle sole vinacce. Uve accuratamente selezionate, sofficemente pigiate, affrontano una delicata fase di fermentazione al termine della quale succo e bucce vengono distillati insieme, preservandone ogni sfumatura aromatica. Un processo che affida a un tradizionale alambicco di rame a bagnomaria il compito di esaltare nobiltà e raffinatezza.Una scelta produttiva che innalza il profilo aromatico, la finezza e l’identità del distillato, dando vita a una proposta di grande eleganza e armonia, ideale per chiudere pranzi e cene all’insegna dell’eccellenza.