Col Vetoraz premiato a Expo Milano

ren-0836-31a199da

Col Vetoraz, il Cartizze Superiore DOCG dopo essersi aggiudicato la Medaglia d'Oro per la categoria vini spumanti all'ultimo Vinitaly è in attesa delle premiazioni ufficiali che si svolgeranno nel corso di Expo Milano all'interno del padiglione Vino – A Taste of Italy. Proveniente dai vigneti della rinomata e omonima area, ristretta e limitata nella produzione, il Cartizze Superiore DOCG conta su uve cresciute su un terreno fatto di argille, marne e arenarie che garantiscono un'inusuale concentrazione di aromi e grande salinità. Nel suo profumo intenso spicca il sentore delicato del mix di fiori e frutta matura mentre al palato si presenta vellutato, pieno e con un'equilibrata aromaticità.

Col VetorazErano più di 2500 i vini iscritti quest'anno con un record di 32 nazioni partecipanti, mentre ben 611 i campioni raccolti nella sola Regione Veneto. *"Un premio questo del quale siamo fieri, perché per noi significa soprattutto il rinnovato riconoscimento al valore del nostro lavoro, una conferma che le scelte che quotidianamente siamo chiamati a fare ci permettono di restare sulla strada dell'eccellenza"*, ha detto tutto d'un fiato l'enologo Loris Dall'Acqua. Proprio grazie a l'elevato livello qualitativo dei propri vini, Col Vetoraz viene riconosciuto con l'ennesimo encomio. Con quest'ultimo risultato così diventano sei le medaglie conferite agli spumanti dell'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene dal Concorso Enologico Internazionale Vinitaly.

Col Vetoraz Spumanti. Situata nel cuore della Docg Valdobbiadene, la cantina Col Vetoraz è ubicata nel punto più elevato della celebre collina del Cartizze, a quasi 400 mt di altitudine. E' proprio qui che la famiglia Miotto si è insediata nel 1838, sviluppando fin dall'inizio la coltivazione della vite (Prosecco Superiore e Cartizze Superiore). Nel 1993 Francesco Miotto, discendente di questa famiglia, assieme all'agronomo Paolo De Bortoli e all'enologo Loris Dall'Acqua hanno dato vita all'attuale Col Vetoraz, una piccola azienda vitivinicola che ha saputo innovarsi e crescere e raggiungere in appena 20 anni il vertice della produzione di Valdobbiadene Docg sia in termini quantitativi che qualitativi, con oltre 1,4 milioni di chili di uva Docg vinificata l'anno da cui viene selezionata la produzione di 1.000.000 di bottiglie vendute. Grande rispetto per la tradizione, estrema cura dei vigneti e una scrupolosa metodologia della filiera produttiva e della produzione delle grandi cuvée hanno consentito negli anni di ottenere vini di eccellenza e risultati lusinghieri ai più prestigiosi concorsi enologici nazionali ed

internazionali, tra i quali spiccano ben 5 Gran Medaglie d’Oro al Concorso Vinitaly.