Alla scoperta di Col Vetoraz, la perfezione del territorio nel calice

ren-0781-9f754c31

«Seguire scrupolosamente un metodo che preservi l'integrità espressiva del frutto di partenza è l'unico modo per riuscire ad ottenere gli equilibri e le armonie naturali che la vite ci ha donato» è tutta in queste parole dell'enologo **Loris Dall'Acqua**, socio di Col Vetoraz, la filosofia che anima l'azienda di S. Stefano di Valdobbiadene. Una realtà che ogni anno segue il percorso segnato dalla Natura, nel pieno rispetto della perfezione con cui fa nascere ogni acino del prestigioso spumante. D'altra parte il territorio è già un'eccellenza in sé: un patrimonio dall'indiscussa unicità e dall'immenso valore culturale, storico, paesaggistico.

Quanto conferma la filosofia aziendale altro non è che un metodo di produzione che segue i criteri del rispetto e con esso, della più alta qualità. A questo si unisce un aspetto quantitativo: la scelta di avere grandi volumi di vinificazione, per poter operare un'accurata selezione delle uve migliori dai pendii della fascia pedemontana, l'area più vocata alla coltivazione eroica del Valdobbiadene Docg dove la vendemmia, nell'assoluto rispetto della materia prima, viene eseguita rigorosamente a mano. La severa tecnica di trasformazione dell'uva a vino operata in Col Vetoraz inoltre, utilizza il meglio della tecnologia così da non togliere né aggiungere nulla a quanto la natura sa offrire attraverso il grappolo, in un circolo virtuoso che dalla Natura nasce e alla stessa torna. Una metodologia che ha permesso alla cantina di diventare punto di riferimento sul territorio per l'eccellenza dei suoi prodotti, tutti rigorosamente Valdobbiadene Docg.

*243-4371_IMG**«Raccogliamo una quantità d'uva nettamente superiore ai nostri fabbisogni (25-30% in più)* - spiega l'enologo Loris Dall'Acqua – *prediligendo l'area dai terreni calcarei e silicei di origine miocenica con le maggiori caratteristiche di eccellenza per la produzione di uve di qualità, per scegliere alla fine solo il meglio. Esigiamo – continua l'enologo– che i nostri conferitori sposino i principi produttivi dell'azienda per evitare, in fase di imbottigliamento, ogni tipo di addizione al vino. Lavoriamo esclusivamente con pulizie fisico-meccaniche fin dalla pigiatura e non facciamo ricorso ad*

alcun trattamento che possa alterare l'armonia naturale del vino. Sono convinto infatti che eleganza, armonia ed equilibrio siano la chiave della piacevolezza dei nostri spumanti».

Un percorso che consente a Col Vetoraz di assestarsi ogni anno su oltre 1.800.000 kg di uva Docg vinificata, da cui viene selezionata la produzione di 1.000.000 di bottiglie vendute: grazie a una produzione rispettosa della materia prima, la Natura. Per arrivare a questi risultati, oltre ai vigneti di proprietà, l'azienda si appoggia ad una sessantina di conferitori di fiducia, scelti tra coloro che rispettano i criteri qualitativi imposti dalla cantina e ai quali viene offerta una consulenza agronomica diretta. Il risultato è una produzione di Valdobbiadene Docg di altissimo livello, tra le più autorevoli e premiate della denominazione, insignita di ben 6 Gran Medaglie d'Oro al Concorso Internazionale Vinitaly nonché del '5StarWines' Award 2016 per la categoria spumanti. L'assoluta garanzia d'eccellenza va dalla prima all'ultima bottiglia dell'annata: Valdobbiadene Docg Extra Dry, Valdobbiadene Docg Brut, Valdobbiadene Docg Dry Millesimato, Cartizze Superiore Docg e Valdobbiadene Docg Brut 'Zero' rappresentano un'unica linea di produzione per vini spumanti posizionati tutti nella medesima fascia qualitativa elevata.

www.colvetoraz.it