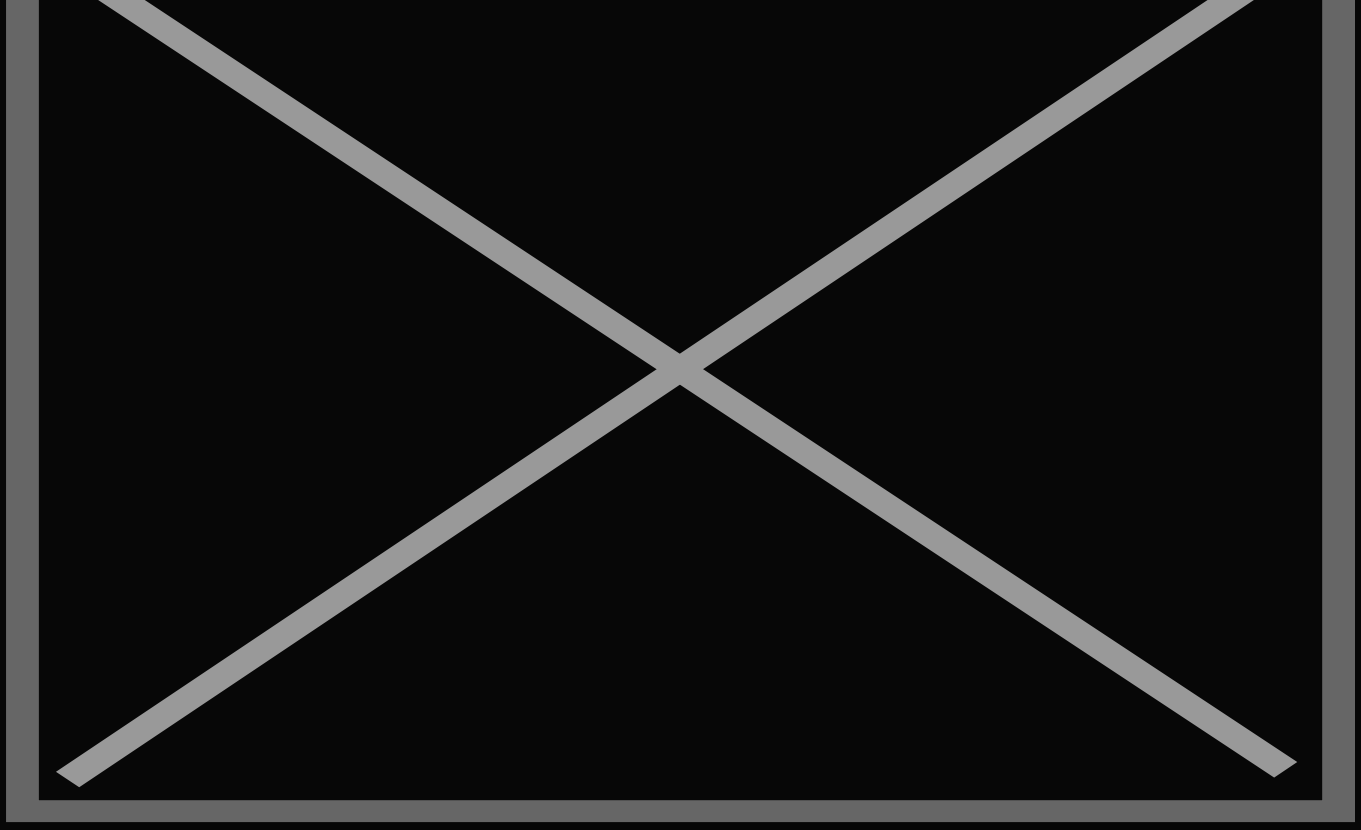
Col Vetoraz, una simbiosi col Valdobbiadene DOCG

col-vetoraz-panorama-e-bosco-2-f453fcaa

L’evoluzione di Col Vetoraz nel tempo, il lavoro dell’uomo in vigneto come in cantina, l’impegno a la cura quotidiani sono sempre stati accompagnati da un elemento primario; il legame indissolubile, unico e non confondibile col territorio di appartenenza, l’area del Valdobbiadene DOCG, un grande patrimonio di valore. L’azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene ha sempre profondamente creduto nella simbiosi col territorio di origine e da qui, senza mai allontanarsene, ha preso il via la sua storia di crescita mirata al raggiungimento dell’eccellenza. Il solo semplice gesto di entrare in vigneto, muovere i propri passi tra i filari, avvicinarsi alla pianta per le operazioni stagionali di potatura e legatura necessarie ad accompagnarla verso un nuovo ciclo vegetativo, come tutte le azioni che si succedono nei diversi mesi dell’anno, sono sempre state guidate dal linguaggio del rispetto e dell’ascolto, assecondando i ritmi naturali della terra senza mai forzarli.



Il

Valdobbiadene DOCG secondo Col Vetoraz

Col Vetoraz coltiva e raccoglie solo uve della fascia pedemontana del sistema collinare del Conegliano- Valdobbiadene, terreni calcareo-silicei ricchi di scheletro, ideali per ottenere eleganza e sapidità. Le viti crescono in un microclima ideale dato dalla vicinanza della montagna, che protegge l'intera fascia pedemontana dai freddi venti settentrionali e nel periodo estivo favorisce una forte escursione termica diurna notturna, condizione fondamentale per il rispetto dell'espressione aromatica e per la preservazione dell'equilibrio acido. Le uve vengono sempre raccolte a mano, unica modalità che garantisce il pieno rispetto della pianta.

In questo equilibrio armonico strettamente unito alle proprie radici, Col Vetoraz non dimentica l’impegno sostenibile. Applica infatti un protocollo di difesa integrata con l’obiettivo di ridurre al minimo l’impatto ambientale, prestando particolare attenzione alla preservazione dell’equilibrio microbiologico del terreno, cercando di evitare il più possibile il compattamento del suolo. Un terreno asfittico (carente d’aria) perde la propria vitalità, ed è il maggior responsabile dell’inibizione delle capacità autodifensive della pianta. In cantina vengono eseguite soltanto operazioni fisico-meccaniche, sono stati esclusi anche i normali trattamenti chiarificanti, questo per rispettare totalmente l’integrità aromatica e strutturale del frutto di partenza, sviluppando un naturale indice di rotondità e un'espressione carbonica avvolgente e cremosa. E ancora, servendosi del sostegno di 72 fidati

conferitori, Col Vetoraz da sempre sceglie di avere grandi volumi di vinificazione, raccogliendo circa il 30-35% di uve in più. Ciò permette di fronteggiare eventuali problemi dovuti all’andamento climatico stagionale; precipitazioni eccessive, grandinate, temperature troppo elevate, eliminando tutte le uve che, secondo l’enologo e A.D. Loris Dall’Acqua, non possono offrire un vino di alta qualità, garantendo così sempre l’eccellenza al consumatore. La chiave della piacevolezza dei vini di Col Vetoraz si trova in quel mix di armonia, equilibrio ed eleganza raggiungibili soltanto con un atto di profondo rispetto verso la terra che li ha generati.