Le proposte natalizie di Col Vetoraz

col-vetoraz-cantina-133c94c2

Anche in questo Natale, sulle tavole italiane, le bollicine superiori non mancheranno di esprimere l’eccellenza di sempre attraverso **le tre parole chiave** che da sempre identificano il segreto della piacevolezza dei vini d**i Col Vetoraz; equilibrio, armonia, eleganza.**



Il Valdobbiadene DOCG Cuvée 5 Extra Brut, frutto di 25 anni di esperienza, ottenuto dalla selezione di 5 vigne scelte su 102 tra le colline pedemontane del Conegliano-Valdobbiadene DOCG. Ognuna di queste uve possiede specifiche peculiarità, vengono vinificate separatamente, e solo poi unite per ottenere un insieme di profondo spessore da cui si ottiene la cuvée. Pur con un basso residuo zuccherino, solo 5 g/l, questo vino riesce a conservare espressioni rotonde.

Abbinamento: ideale con gli antipasti, specie di pesce, si abbina perfettamente ad esempio a un Blinis con panna acida e caviale oppure a un Filetto di salmone con salsa Mornay,

**Il Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry**, vino suadente elegante e complesso, dal fine perlage, con una invitante vena agrumata che ben delinea l'olfatto, seguita da sentori di frutti come pesca bianca, pera, fiori bianchi ed erbe aromatiche a confermarne la tipicità. La sua carbonica cremosa e la spiccata freschezza sono in perfetto equilibrio con la dolcezza degli zuccheri e la persistenza in bocca è perfetta. Protagonista dei momenti di brindisi, è uno spumante ideale per concludere un pasto ma riesce ad adattarsi bene anche ad altri momenti della giornata.

Abbinamento: ottimo con Pesche bianche al forno (mezze pesche scavate e farcite con un composto di polpa di pesca, amaretti, cacao e burro).