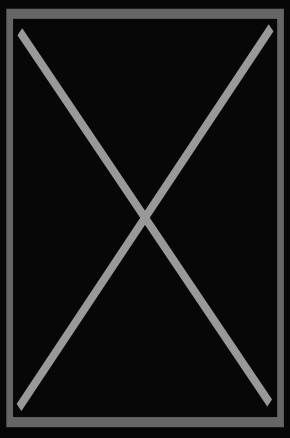
Col Vetoraz, una storia di crescita ed eccellenza legata al territorio

arc-2522-low-0838598d

L’evoluzione di Col Vetoraz nel tempo, il lavoro dell’uomo in vigneto come in cantina, l’impegno e la cura quotidiana sono sempre stati accompagnati da un elemento primario; il legame indissolubile, e unico col territorio di appartenenza, il Valdobbiadene DOCG, un grande patrimonio di valore.

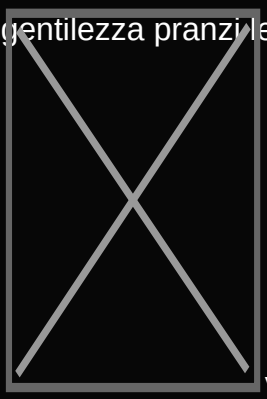
L’azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene ha sempre profondamente creduto nella simbiosi col territorio di origine, da cui é partita la sua storia di crescita mirata al raggiungimento dell’eccellenza. Il solo gesto di entrare in vigneto, camminare tra i filari, avvicinarsi alla pianta per le operazioni stagionali 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 risultato sono spumanti di indiscussa eccellenza, come queste due referenze:



Valdobbiadene DOCG Extra Dry è l’indiscusso principe degli aperitivi. Un vinofriendly ottenuto grazie ad un’accurata selezione delle uve di collina dell’esclusivo comprensorio di Valdobbiadene, ha gusto

equilibrato e toni eleganti il cui leggero residuo zuccherino contribuisce ad ottenere una grande armonia d’insieme. I profumi delicatamente fruttati ricordano la rosa il fiore d’acacia, il delicatissimo fiore di vite, la pesca bianca, la pera, e un leggero agrume. In **abbinamento**, si accompagna con gentilezza pranzi leggeri, ideale con risotti alle erbe spontanee primaverili, perfetto con i risi e bisi.



Valdobbiadene DOCG Brut, vino di grande tendenza proveniente dai vigneti di

collina esposti a ponente, dove la maturazione delle uve raggiunge livelli ideali alla produzione di questo spumante. Adatto ai palati che prediligono il secco, è un vino asciutto, sapido e intenso, dal perlage fine e persistente, una spuma cremosa e dal gusto privo di spigolosità ma delicatamente profumato, grazie ai floreali di rosa, agrumi, acacia e ai fruttati di pesca bianca, pera e mela. In **abbinamento**, è perfetto per un aperitivo ma piacevole anche abbinato a crostacei e pesci pregiati.