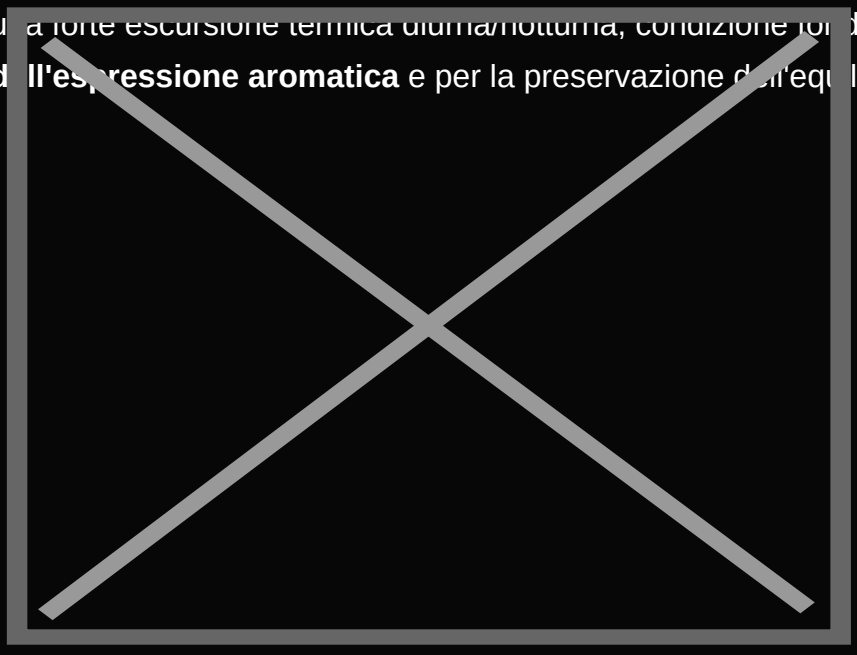
Col Vetoraz, quando la produzione rispetta l'integrità del frutto

col-vetoraz-2368a010

Una scrupolosa filosofia produttiva rispettosa dell’integrità originaria del frutto. E' questa la chiave della complessità espressiva dei vini di Col Vetoraz, e il segreto della loro piacevolezza.

Col Vetoraz coltiva e raccoglie solo uve della fascia pedemontana del sistema collinare di **Conegliano - Valdobbiadene**, terreni di composizione calcareo-silicea ricchi di scheletro, ideali per ottenere eleganza e sapidità. Le viti crescono in un microclima ideale garantito 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.

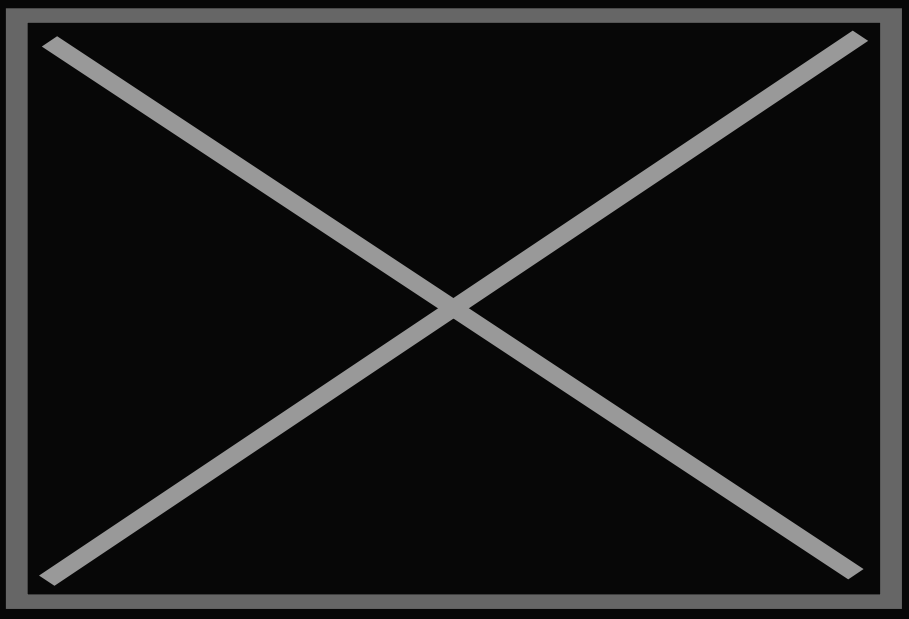


Il territorio del Conegliano-Valdobbiadene è caratterizzato da pendii dalle pendenze estreme difficilmente accessibili ai

macchinari; per questo motivo, la **vendemmia viene considerata eroica perché eseguita rigorosamente a mano**. In questi vigneti sono richieste 600/700 ore di lavoro manuale per ettaro l'anno contro una media di 150/200 ore di lavoro per ettaro nelle zone pianeggianti.

Un percorso che consente a Col Vetoraz di assestarsi ogni anno su oltre 2.300.000 kg di uva Docg vinificata, da cui viene selezionata una produzione annuale di 1.250.000 di bottiglie vendute. Il 20% delle uve proviene dai vigneti di proprietà, la parte restante viene coltivata da **72 viticoltori di fiducia**, scelti nel corso degli anni tra coloro che rispettano i criteri qualitativi della cantina e ai quali viene offerta una consulenza agronomica diretta. In cantina vengono eseguite soltanto operazioni fisico-meccaniche, sono esclusi anche i normali trattamenti chiarificanti, questo per rispettare totalmente l'integrità espressiva originaria del frutto.

Le singole parcelle che vengono lavorate si differenziano tra loro per le diverse percentuali e stratificazioni dei componenti del terreno: calcareo-argillosi con marne arenarie e molosse. La selezione monoparcellare avviene in fase di vinificazione (selezione di zonazione). Dopo qualche mese dalla prima fermentazione si effettua l'indagine organolettica qualitativa di ogni singola partita, (selezione qualitativa). Questa seconda selezione è indispensabile perché ogni singola parcella si esprime in maniera diversa da vendemmia a vendemmia, ciò dipende principalmente dalle variabili climatiche (ogni tipo di suolo e di esposizione produce espressioni diverse in relazione all'andamento stagionale).



Solo successivamente si passa alla complessa **fase di degustazione** da cui verranno create le cuvées; queste dovranno rappresentare nel corso dell'intera annata ogni tipologia di Valdobbiadene

DOCG. Durante tutte le fasi produttive nei mosti e nei vini intervengono solo azioni fisiche: decantazioni statiche, travasi, batonnage, filtrazioni perché solo rispettando l’integrità originaria si possono mantenere gli equilibri naturali conservando setosità sapidità e rotondità.

Proprio in questa scrupolosa filosofia produttiva sta la chiave della complessità espressiva dei **Valdobbiadene DOCG** dell’azienda, un rispetto estremo che permette di ottenere quell’armonia, equilibrio ed eleganza, che sono la chiave della piacevolezza di questi spumanti.