

Col Vetoraz chiude il suo Vinitaly con successo



Chiude Vinitaly numero 50 e Col Vetoraz rientra tra le colline della DOCG con un bilancio di tutto rispetto tra riconoscimenti prestigiosi e un importante afflusso di visitatori tra operatori del settore, giornalisti e ospiti vip.

Sempre di grande appeal le giornate dedicate alla stampa che hanno visto la presenza della più longeva stella Michelin d'Italia, lo chef Enzo De Prà del Ristorante Dolada di Plois di Pieve d'Alpago (Belluno), 1 stella Michelin, ormai di casa da Col Vetoraz, che col suo inconfondibile carisma e personale maestria ha conquistato anche i palati più esigenti puntando su un indovinato connubio tra tradizione di montagna col Tagliere di Salame dell'Alpago di sua produzione, e di mare con le Sarde in Saôr alla veneziana, abbinati magistralmente al Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze, vino spumante che incarna la massima espressione della denominazione e che proprio a questa edizione ha conquistato, per la categoria spumanti, il prestigioso Premio 5StarWinesAward, nuovo nome del Premio Enologico Internazionale del Vinitaly, insieme al Valdobbiadene DOCG Spumante Extra Dry.

[CARTIZZE_SUPERIORE_L](#)In un clima di spontanea amicizia e allegra convivialità i tre soci dell'azienda hanno inoltre brindato con esponenti di spicco del mondo sportivo come il grande Francesco Moser vera leggenda del ciclismo italiano, Alessandro Ballan Campione del Mondo 2008 a Varese, Marco Velo gregario di fiducia di Marco Pantani e più volte campione italiano a cronometro, Roberto Amadio Campione del mondo su pista ed ora noto dirigente sportivo e Marco Bandiera professionista in attività. E ancora, molto gradita la visita di Giorgio Gray uno dei maggiori e più straordinari personaggi del mondo del vino.

Nei giorni della manifestazione si sono naturalmente potute degustare anche le altre referenze dell'azienda, spumanti di massima eccellenza nella denominazione di cui Col Vetoraz continua ad essere uno dei rappresentanti più apprezzati nonché punto di riferimento qualitativo: il Valdobbiadene Superiore DOCG Extra Dry, il Valdobbiadene Superiore DOCG Millesimato Dry, il Valdobbiadene Superiore DOCG Brut, il Valdobbiadene Superiore DOCG Brut "Zero" e il Valdobbiadene Superiore DOCG Brut Dodici Lune Rosa.

www.colvetoraz.it