



Nella Perla delle Dolomiti, l'eccellenza di Col Vetoraz si unisce al coinvolgente intrattenimento di Moreno Morello, inviato di Striscia la Notizia

Valdobbiadene, 21 febbraio 2023

E' stato un pomeriggio davvero spumeggiante quello che ha visto **protagonista Col Vetoraz** e i suoi spumanti nello **spazio enoteca della Cooperativa di Cortina**, storico punto di aggregazione nel cuore della cittadina ampezzana, in uno dei periodi clou della stagione invernale.

Qui Col Vetoraz ha presentato al pubblico la propria eccellenza, scegliendo una modalità amichevole e frizzante grazie all'intrattenimento di un **ospite speciale; Moreno Morello uno dei popolari volti di Striscia la Notizia**. Lo showman, attraverso una serie di giochi e gag esilaranti ha introdotto l'azienda e il territorio del Valdobbiadene DOCG, in uno spirito coinvolgente dando spazio all'interazione col numeroso pubblico presente.

Alla presenza di **Francesco Miotto, titolare di Col Vetoraz, e Ubaldo Zanon direttore commerciale Italia** i divertenti ma educativi interventi di Moreno Morello hanno sottolineato i punti cardine e le parole chiave su cui si basa la filosofia dell'azienda di Valdobbiadene. Quell'equilibrio, armonia ed eleganza che sono il leit motiv ed il segreto della piacevolezza di questi spumanti, vini che sanno raccontare nel calice una storia di profondo legame identitario con la terra di origine. Proprio nel nome di questo, l'azienda ha compiuto una scelta di coerenza e coraggio, eliminando il termine prosecco da tutte le etichette e gli strumenti di comunicazione, e sostituendolo con Valdobbiadene DOCG.

È seguita poi la degustazione di due tipologie di Valdobbiadene DOCG; il **Millesimato dry e la Cuvée 5 extra brut**. Il primo é un vino suadente elegante e complesso, dal fine perlage, con una invitante vena agrumata che ben delinea l'olfatto, seguita da pesca bianca, pera, fiori bianchi ed erbe aromatiche a confermarne la tipicità. La cremosità e spiccata freschezza sono in perfetto equilibrio con la dolcezza degli zuccheri per una perfetta persistenza in bocca.

Il secondo, frutto di 25 anni di esperienza, viene ottenuto dalla selezione di 5 vigne scelte su 102 tra le colline pedemontane del Conegliano Valdobbiadene DOCG. Nonostante il suo basso residuo zuccherino, solo 5 g/l, questo vino riesce a conservare espressioni rotonde rispettando a pieno i tratti distintivi delle produzioni di Col Vetoraz; l'equilibrio, l'armonia e l'eleganza, ma al contempo dimostrando un carattere di grande trasversalità.



Col Vetoraz Spumanti S.p.A.

Situata nel cuore della Docg Valdobbiadene, la cantina Col Vetoraz si trova a quasi 400 mt di altitudine, nel punto più alto dell'omonimo colle parte delle celebri colline del Cartizze. E' proprio qui che la famiglia Miotto si è insediata nel 1838, sviluppando fin dall'inizio la coltivazione della vite. Nel 1993 Francesco Miotto, discendente di questa famiglia, assieme all'agronomo Paolo De Bortoli e all'enologo Loris Dall'Acqua hanno dato vita all'attuale Col Vetoraz, una piccola azienda vitivinicola che ha saputo innovarsi e crescere e raggiungere in poco più di 25 anni il vertice della produzione di Valdobbiadene Docg sia in termini quantitativi che qualitativi, con oltre 2.300.000 kg di uva Docg vinificata l'anno da cui viene selezionata la produzione di 1.250.000 di bottiglie. Grande rispetto per la tradizione, amore profondo per il territorio, estrema cura dei vigneti e una scrupolosa metodologia della filiera produttiva e della produzione delle grandi cuvée, hanno consentito negli anni di ottenere vini di eccellenza e risultati lusinghieri ai più prestigiosi concorsi enologici nazionali ed internazionali.

Ufficio Stampa Col Vetoraz

Carry On srl

Tel. +39 0438 24007 – Lorella Casagrande mobile +39 328 8255852

Email: news@carryon.it – Web: www.carryon.it

Col Vetoraz Spumanti S.p.A.

Strada delle Treziese, 1

31049 S. Stefano di Valdobbiadene (Tv)

Tel. +39.0423.975291 Fax +39.0423.975571

E-mail: info@colvetoraz.it – Web: www.colvetoraz.it