



Il Vinitaly di Col Vetoraz

La narrazione dell'appartenenza a un territorio inconfondibile passa anche da un inedito incontro di eccellenze, declinate nel calice e nel piatto

Valdobbiadene (Treviso), 19 aprile 2024

L'appartenenza a un territorio passa anche attraverso un inedito quanto indovinato abbinamento, che, durante le giornate di Vinitaly, ha ottenuto un grande successo, riscontrato da stampa e ospiti presenti. Quello tra **Caviale e Valdobbiadene Docg Millesimato dry Coste di Mezzodì**, una sfida che lo chef **Paolo Speranzon** della **Locanda San Martino** (Pieve d'Alpago – Belluno) e l'enologo e a.d. di Col Vetoraz **Loris Dall'Acqua** hanno voluto affrontare insieme.

Per l'occasione Speranzon ha elaborato un *amuse-bouche* composto da **Tartare di rape rosse con panna acida e caviale** tipologia **White Sturgeon Deluxe (proveniente dallo storione bianco)** dell'azienda trevigiana **Caviar Giaveri**. La semplicità di questa preparazione lascia presto spazio a un ampio spettro di sensazioni gustative: la dolcezza terrosa della rapa viene bilanciata dalla sapidità del caviale e dall'acidità della panna. La nota balsamica del rafano e dell'aneto completano il tutto.

“E ’stato studiato un gioco di contrasti e di assonanze – spiega Loris Dall'Acqua - Un piatto quindi capace di esprimere una interessante gamma di note dalla dolcezza, allo speziato, al piccante fino al salato, che si fonde perfettamente alla morbidezza aromatica del Valdobbiadene Docg Millesimato dry Coste di Mezzodì.”

Le inconfondibili **bollicine superiori Col Vetoraz** hanno affrontato il consueto appuntamento veronese con indiscutibile successo. In particolare quest'anno per la prima volta erano presenti in fiera le **tre nuove referenze; Valdobbiadene DOCG Brut Coste di Levante, Valdobbiadene DOCG Extra Dry Coste di Ponente, Valdobbiadene DOCG Millesimato Dry Coste di Mezzodì**. Un'accurata selezione di uve Glera 100% operata dall'azienda, provenienti dalle “coste”, ossia dai terreni collinari più o meno scoscesi, esposti a levante, ponente e mezzodì e che, proprio per la loro particolare situazione pedoclimatica si prestano perfettamente alla produzione di spumante Brut, Extra Dry e Dry di grande armonia.

Eccellenza in prima linea dunque, sempre **nel nome di quel mix di equilibrio, armonia ed eleganza** che sono la cifra distintiva della piacevolezza di questi spumanti, **garantendo** sempre un **livello qualitativo al massimo grado**.

Per le immagini: ph credits - Andrea Cristofanon



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.

Azienda Caviar Giaveri: L'Azienda è condotta da Jenny, Giada e Joys Giaveri, tre giovani imprenditrici che, con grande passione, continuano la tradizione di famiglia a fianco del padre Rodolfo. I possedimenti ittici della Caviar Giaveri si trovano nel comune di San Bartolomeo di Breda (Treviso), a pochi chilometri da Venezia. Un allevamento di storioni di dieci diverse specie, il che permette di scegliere tra una ricca varietà di tipi di caviale eco- sostenibile, attualmente è il parco storioni più vario del mondo. Il caviale viene da sempre lavorato artigianalmente e confezionato seguendo fedelmente la tradizione. La salatura segue il metodo russo malossol (poco sale), la selezione delle uova avviene a mano con assoluto rigore e precisione. Il tutto in ambiente controllato e certificato: un processo meticoloso, che si perpetua per mantenere elevati standard di eccellenza, nel tempo. Il rigore del processo produttivo è testimoniato dai certificati più autorevoli, come IFS FOOD higher level.

Ufficio Stampa Col Vetoraz

Carry On srl

Tel. +39 0438 24007 – Lorella Casagrande ph +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