Col Vetoraz all'edizione 2016 di Gusto In Scena

ren-0781-005430fa

Selezionata tra le 54 realtà vitivinicole italiane ed oltre 200 etichette che saranno presenti a: “I magnifici Vini di Mare, Montagna, Pianura e Collina”, l’azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene arriva in laguna con tre dei suoi spumanti top di gamma. Il Valdobbiadene Prosecco DOCG Superiore di Cartizze, Medaglia d’Oro al Concorso Internazionale di Vinitaly 2015, è un vino ottenuto dalle uve coltivate sul Mont del Cartizze, la rinomata zona del Cartizze alto, un vino dal profumo intenso e delicato di fiori e frutta matura e dal gusto vellutato, pieno e giustamente aromatico. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Zero, proveniente dalle colline più favorevolmente esposte della zona vocata di Valdobbiadene, un vino assolutamente secco ma ugualmente vellutato e rotondo con gradevoli floreali di agrumi, rosa, acacia e floreali di pesca bianca, pera, mela, e il Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut, vino asciutto e intenso dal gusto privo di spigolosità ma delicatamente profumato, perfetto per un aperitivo ma anche abbinato a crostacei e pesci pregiati.

*BRUTZERO_L*Conservare, rispettare e non alterare: sono i principi che riassumono la filosofia di lavoro in Col Vetoraz, agire con sensibilità per riuscire ad esprimere l'equilibrio, l'armonia e la piacevolezza tipica di questo vino. Progetto ambizioso è riuscire ad esprimere la tipicità ed il terroir dell'uva selezionata senza togliere e senza aggiungere. Seguire scrupolosamente un metodo che preservi l'integrità espressiva del frutto di partenza è l'unico modo per riuscire ad ottenere gli equilibri e le armonie naturali che la vite ci ha donato. Se rispettato il Valdobbiadene prosecco Superiore è un vino gentile e leggiadro, che ci invita a bere, perché sostengono in azienda, la vera cultura del bere è bere con piacevolezza.

Fil rouge della manifestazione rimane il progetto originario de “La Cucina del Senza” per imparare a “cucinare senza sale o senza grassi e dessert senza zuccheri aggiunti” e far così convivere gusto e salute all'insegna della qualità. Un tema che apre nuovi orizzonti nel mondo della ristorazione di qualità.

*BRUTbottiglia_L*Nella due giorni veneziana regnerà incontrastata la consueta formula dei quattro

eventi in contemporanea: ‘’Chef in Concerto’’, il congresso di alta cucina, ‘’I Magnifici Vini’’, selezione di piccole e grandi realtà enologiche effettuata da Lucia e Marcello Coronini secondo criteri qualitativi e storico-culturali, ‘’Seduzioni di Gola’’, carrellata di eccellenze gastronomiche italiane ed internazionali e ‘’Fuori di Gusto’’ ricco calendario di appuntamenti gourmarnd nei migliori ristoranti e hotels della città dove si potranno degustare menù in linea con la filosofia della Cucina del Senza.

Col Vetoraz Spumanti

Situata nel cuore della Docg Valdobbiadene, la cantina Col Vetoraz è ubicata nel punto più elevato della celebre collina del Cartizze, a quasi 400 mt di altitudine. È proprio qui che la famiglia Miotto si è insediata nel 1838, sviluppando fin dall’inizio la coltivazione della vite (Prosecco Superiore e Cartizze Superiore). 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 appena 20 anni il vertice della produzione di Valdobbiadene Docg sia in termini quantitativi che qualitativi, con oltre 1.400.000 kg di uva Docg vinificata l’anno da cui viene selezionata la produzione di 1.000.000 di bottiglie vendute. Grande rispetto per la tradizione, 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, tra i quali spiccano ben 6 Gran Medaglie d’Oro al Concorso Vinitaly.

http://www.colvetoraz.it/