



Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Venerdì 14 Aprile 2017 | aggiornato alle 06:16 | 48071 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME VINO **AZIENDE e CANTINE**



Col Vetoraz, bollicine a Gusto in scena In vetrina le eccellenze di Valdobbiadene

Publicato il 12 Aprile 2017 | 17:59

Col Vetoraz porterà a Venezia il 23 e 24 aprile per Gusto in scena il Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore di Cartizze, il Superiore Brut Dosaggio Zero e il Superiore Docg Extra Dry simboli di Conegliano Valdobbiadene

Il 23 e 24 aprile prossimi **Col Vetoraz** tornerà in laguna e sarà tra i protagonisti della 9ª edizione di **Gusto in scena**, l'appuntamento enogastronomico ideato da Lucia e Marcello Coronini e tradizionalmente ospitato a Venezia sotto le magnifiche volte affrescate della Scuola Grande di San Giovanni Evangelista. Selezionata tra le realtà vitivinicole italiane di eccellenza presenti nella sezione "I magnifici Vini", l'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene arriva quest'anno a Venezia con le annate 2016 delle seguenti referenze in degustazione: il Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore di Cartizze, vino pluripremiato, tra gli ultimi riconoscimenti citiamo l'inserimento tra i vini selezionati per la guida "5StarWines" The Book 2017 e le 5 Sfere Sparkle 2017.



Questo spumante ottenuto dalle uve coltivate sulla rinomata zona del Cartizze alto, detto il Mont del Cartizze e adiacente alla sede di Col Vetoraz, ha un profumo intenso e delicato di fiori e frutta matura e un gusto vellutato, pieno e giustamente aromatico. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Dosaggio Zero, proveniente dalle colline più favorevolmente esposte della zona vocata di Valdobbiadene, un vino assolutamente secco ma capace di mantenere una rotondità vellutata sprigionando gradevoli floreali di agrumi, rosa, acacia e floreali di pesca bianca, pera, mela. E infine il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg Extra Dry dal gusto equilibrato e dai toni eleganti con profumi delicatamente fruttati, il cui residuo zuccherino più elevato contribuisce ad ottenere una grande armonia.

La due giorni veneziana sarà un'occasione per conoscere una delle migliori espressioni dell'eccellenza del Conegliano Valdobbiadene, territorio di estremo valore, oggi a un passo dall'ingresso nella lista dei siti Patrimonio Unesco dell'Umanità. Un livello qualitativo, quello dei vini di Col Vetoraz, raggiunto grazie ad una filosofia di lavoro che poggia sui principi cardine del conservare, rispettare e non alterare. Agire con sensibilità seguendo scrupolosamente un metodo che preservi l'integrità espressiva del frutto di partenza senza

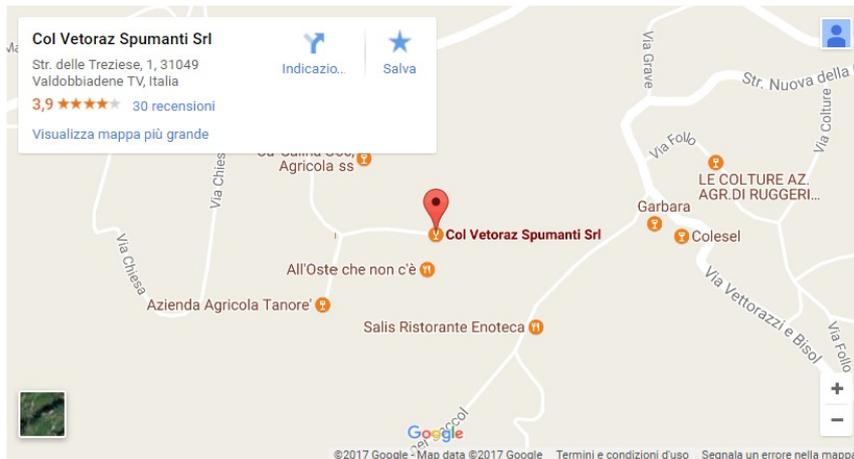
nulla togliere né aggiungere è, secondo l'azienda, l'unico modo per riuscire ad ottenere gli equilibri e le armonie naturali che la vite dona.

Se rispettato infatti, il Valdobbiadene Docg Prosecco Superiore è un vino gentile e leggiadro, che ci invita a bere, non a caso è considerato il vino del benvenuto, perché sostengono in azienda, la vera cultura del bere consiste nel farlo con piacevolezza.



Fulcro della manifestazione il progetto de "La Cucina del Senza" il nuovo stile di cucina che esclude nelle pietanze la presenza di grassi, sale e zuccheri aggiunti. Nata sei anni fa a Gusto in Scena, La Cucina del Senza è oggi diventata un marchio internazionale che ha anticipato nuove tendenze per un consumatore attento non solo al piacere, ma anche alla propria salute. L'evento veneziano aprirà un anno importante per questo progetto che approderà in Germania il prossimo 2 giugno con un'edizione speciale di Gusto in Scena a Francoforte, su invito del Consolato Generale d'Italia, dove Marcello Coronini presenterà una selezione di Produttori del Senza.

Per informazioni: www.colvetoraz.it



[COL VETORAZ](#)

[CONEGLIANO VALDOBBIADENE](#)

[PROSECCO](#)

[SUPERIORE DOCG](#)

[GUSTO IN SCENA](#)

[VENEZIA](#)

ARTICOLI CORRELATI



La cucina del senza e le erbe aromatiche al centro di Gusto in Scena 2017

ARTICOLI RECENTI



Astoria anticipa l'innovazione Tutto pronto per l'edizione 2017 di Host



"Selezione Bortolo Nardini" 4 nuovi blend dal gusto unico e ricercato



Obbligo di origine in etichetta per il riso Il Ministro Martina: «Il decreto è pronto»



Abi Professional incontra la scienza Cocktail per i ricercatori di staminali



La Notte Rosa 2017 è "Together" A luglio la festa dell'estate italiana



La maionese Hellmann's verso il gourmet Joe Bastianich firma sei ricette

