

- [Chi Siamo](#)
- [Servizi](#)
- [Articoli](#)
- [Territorio](#)
- [Editoria](#)

GUSTO IN SCENA 2018



Non si può brindare a Venezia se non con calici d'eccellenza. La maggior ragione se si tratta di anniversari! È ciò che accadrà Domenica 25 e Lunedì 26 febbraio 2018 quando Col Vetoraz si troverà in laguna tra i protagonisti di GUSTO IN SCENA, appuntamento enogastronomico ideato da Lucia e con la Collina Coronata che festeggia i suoi 10 anni e tradizionalmente ospita la Scuola Grande di San Giovanni Evangelista nelle sontuose sale adornate dai telesepoli di Trepolo e del Tintoretto.

La presenza ed il vento dell'azienda di Santo Stefano di Valdobbiadene è ormai consolidata. Nell'ambito della sezione "I magnifici Vini", ecco le annate 2017 che

quest'anno si potranno degustare a Venezia: il Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze, vino pluripremiato ottenuto dalle uve coltivate sulla rinomata zona del Cartizze alto, conosciuto in loco come 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 DOCG Brut Dosaggio Zero, proveniente dalle colline più favorevolmente esposte della zona vocata di Valdobbiadene, un vino assolutamente secco ma capace di mantenere una rotondità

Valdobbiadene 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.

Un territorio la cui unicità e valore inestimabile lo hanno portato oggi a un passo dal diventare Patrimonio Unesco, e al quale i soci e l'intero staff di Col Vetoraz, ciascuno nel proprio ruolo, dedicano quotidianamente un impegno dove il rispetto, l'ascolto dei ritmi naturali e la passione giocano una parte fondamentale. Il risultato lo si assapora nei calici, bevendo vini di straordinario equilibrio e 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 e che quest'anno, in omaggio alla città di Venezia, si focalizzerà sul tema delle **spezie**. 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.

Col Vetoraz Spumanti Srl - 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. E' 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 Prosecco Superiore sia in termini quantitativi che qualitativi, con oltre 2.000.000 kg di uva Docg vinificata l'anno da cui viene selezionata la produzione di 1.200.000 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.



ULTIME NEWS INSERITE

Il Museo del Vino di Bianco

2018-06-19 11:14:57



Un folto ed appassionato pubblico ha vissuto lo scorso 9 giugno a Bianco (RC) una memorabile serata di amore per il vino e per gli ...

[continua »](#)

La Sicilia al Food&Wine Classic

2018-06-19 08:22:31



Il Consorzio di Tutela Vini Doc Sicilia tra i grandi vini del mondo ad Aspen, in Colorado (USA), ospite del Food&Wine Classic, ...

[continua »](#)