

Col Vetoraz, Vinality da record col pluripremiato Valdobbiadene Docg di Cartizze

Tra brindisi superiori e abbinamenti preziosi, 93 punti dal 5StarWines e altri due trofei dal concorso IWC. Le bollicine Col Vetoraz ambasciatrici dell'inscindibile legame identitario con un territorio unico

03 aprile 2023 | 16:02

#VINITALY2023

VINO E BEVANDE

Col Vetoraz, Vinality da record col pluripremiato Valdobbiadene Docg di Cartizze

Tra brindisi superiori e abbinamenti preziosi, 93 punti dal 5StarWines e altri due trofei dal concorso IWC. Le bollicine Col Vetoraz ambasciatrici dell'inscindibile legame identitario con un territorio unico

03 aprile 2023 | 16:02

Le inconfondibili bollicine di Col Vetoraz si fanno interpreti di un'eccellenza indiscussa, che parte dalla terra per arrivare fino al calice, e anche alla 55esima edizione di Vinality sono state ambasciatrici del messaggio cardine su cui da sempre poggia il modus operandi dell'azienda di Treviso: l'inscindibile legame identitario con la terra di origine, il Valdobbiadene Docg.

The infographic features a grid of articles, each with a circular portrait of a representative and a text snippet. The articles include:

- MARISA CUOMO**: FUREORE BIANCO FIORDUVA MIGLIOR BIANCO DELLA FIERA - Nato dall'agricoltura estrema e dai terrazzamenti aridi della Costa d'Amalfi e accarezzato dalla brezza marittima il vino porta con sé il territorio che, come spiega il direttore generale **Andrea Ferraioli**, «si ritrova nel calice». Per capire i vini delle Cantine Marisa Cuomo bisogna conoscere la loro terra d'origine, il lavoro al sole del Mezzogiorno. «Siamo in Costa d'Amalfi, un territorio conosciuto in tutto il mondo, con i suoi gioielli: Amalfi, Positano, Ravello e Furore, sono 13 i Comuni in tutto. Un territorio talmente bello che è conosciuto in tutto il mondo, ma talmente difficile dal punto di vista agronomico che viene considerato un territorio estremo - aggiunge Ferraioli - Per chi è nato qui l'unico modo è lavorare, ma noi siamo abituati a questo». [cod 95535](#)
- ASTI DOCG**: AL VINITALY CON I MAESTRI PASTICCERCI DI AMPI- Asti Docg si è presentata tra le denominazioni più futuribili e spontaneamente trendy, con proposte che spaziano dalla mitologia alle versioni "naturalmente" low alcohol. Intervista a **Luca Barba**, presidente del Consorzio. [cod 95555](#)
- DRUSIAN**: QUALITÀ E SOSTENIBILITÀ ALL'INSEGNA DEL VALDOBBIADENE - L'azienda agricola Drusian produce oggi circa 1,8 milioni di bottiglie l'anno e persegue come obiettivi la qualità garantita lungo l'intera filiera e la sostenibilità. Intervista a **Francesco Drusian**, titolare dell'azienda. [cod 95468](#)
- COL VETORAZ**: RECORD COL PLURIPREMIATO VALDOBBIADENE DOCG DI CARTIZZE - Tra brindisi superiori e abbinamenti preziosi, 93 punti dal 5StarWines e altri due trofei dal concorso IWC. Le bollicine Col Vetoraz ambasciatrici del legame con un territorio unico. Intervista a **Loris Dell'Acqua**, a.d. [cod 95468](#)
- DOC DELLE VENEZIE**: LO STILE UNICO DEL PINOT GRIGIO - Qualità, stile, unicità. Parole d'ordine che da molti anni rendono il Pinot grigio delle Venezia Doc una super star del panorama enologico italiano all'estero. Intervista a **Albino Armani**, presidente del Consorzio. [cod 95528](#)
- ERSTE+NEUE**: LO SPUMANTE PEAK NAT - Da uve Pinot Bianco in purezza, le bollicine entrano nella linea Punta; solo 8000 bottiglie. Nasce nei vigneti più elevati sulla costa della Mendola. Intervista a **Thomas Scorzuala**, enologo. [cod 95528](#)
- TENUTA ROVEGLIA**: PER CONOSCERE AL MEGLIO UN TERRITORIO E DELIZIARE I LUGANA LOVERS - Tradizione, innovazione, amore per il terreno e ricerca scientifica: sono le parole chiave di **Tanusa Rovaglia**, che ha presentato le bottiglie della cantina. Intervista a **Il Lupana**, proprietaria. [cod 95480](#)
- CANTINA ALDENO**: IL VINO VALORIZZA I SAPORI E LE BELLEZZE DEL LABO - Il Consorzio Garda Doc, per la prima volta alla fiera con un proprio stand di 100 mq, ha presentato gli eventi "Garda Wine Stories" e "Garda Doc e Bordo". Intervista a **Paolo Fiorini**, presidente del Consorzio. [cod 95518](#)
- TRINITY MANNINO**: PER CONOSCERE AL MEGLIO UN TERRITORIO E DELIZIARE I LUGANA LOVERS - Tradizione, innovazione, amore per il terreno e ricerca scientifica: sono le parole chiave di **Tanusa Rovaglia**, che ha presentato le bottiglie della cantina. Intervista a **Il Lupana**, proprietaria. [cod 95480](#)

<https://www.italiaatavola.net/articolo.aspx?id=95526>

Italia a Tavola

scelto di produrre esclusivamente Valdobbiadene Docg e Superiore di Cartizze Dogc perché qui sta l'unica espressione delle proprie radici. Ogni spumante di Col Vetoraz ha una propria personalità ma tutti raccontano una storia meravigliosa di forte identificazione territoriale, rispettando ed ascoltando la natura in ogni fase di lavorazione, con un **obiettivo chiaro**: mantenere quell'**equilibrio, armonia ed eleganza** che sono la chiave per ottenere vini di elevata piacevolezza. Tutto questo per Col Vetoraz significa lavorare garantendo sempre un livello elevatissimo di qualità, puntando sempre all'eccellenza. **E dove tutto è "Superiore"**, perché coltivato con rispetto, amore e cura e dove ogni vendemmia viene condotta rigorosamente a mano.



Loris Dall'Acqua, amministratore delegato ed enologo di Col Vetoraz

Trionfo per Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze

E questa scelta è stata vincente ad ogni livello, come ben dimostra anche l'ultima edizione del Vinitaly che è stata ricca di soddisfazione per l'azienda, sia per visite di clienti che per riconoscimenti. Si può infatti parlare di un vero e proprio **trionfo per il Valdobbiadene DOCG Superiore di Cartizze**, che ha ottenuto ben **93 punti dal 5StarWines** e ha conquistato il Trophy e la Medaglia d'Oro all'IWC International Wine Challenge.

Abbinamenti col caviale

Quest'anno lo **chef Paolo Speranzon della Locanda San Martino di Chies D'Alpago (BL)** con la collaborazione dell'azienda trevigiana **Caviar Giaveri**, ha portato una ventata di preziosità presentando uno speciale *amuse-bouche* a base di: **spuma di patate d'Alpago e sedano rapa con panna acida e caviale White Sturgeon Deluxe** proveniente dallo storione bianco. Piatto dal gusto raffinato, rotondo e persistente in bocca in modo elegante, che per l'occasione è stato abbinato al **Valdobbiadene DOCG extra brut Cuvée 5** (appena insignito del **Master** al concorso di **The Drinks Business**) e al **Valdobbiadene DOCG extra dry Cuvée 13**.



spumanti; il VALDOBBIADENE DOCG Superiore di Cartizze, il VALDOBBIADENE DOCG Millesimato dry - Medaglia d'Oro al The Prosecco Master di The Drink Business - il VALDOBBIADENE DOCG Brut, il VALDOBBIADENE DOCG Extra Dry - Medaglia d'Argento al The Prosecco Master di The Drink Business - e il VALDOBBIADENE DOCG Brut 'Dosaggio Zero', ognuno dei quali interprete del grado più elevato di eccellenza all'interno della DOCG, denominazione nella quale Col Vetoraz continua orgogliosamente a detenere un primato distintivo per l'altissimo livello qualitativo della sua produzione.



Per i Valdobbiadene Docg di Col Vetoraz grande successo al Vinitaly 2023

Col Vetoraz Spumanti Spa

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 i

quantitativi che qualitativi, con oltre 2.300.000 kg di uva Docg vinificate e la matura la cui viene 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 vini di eccellenza e risultati lusinghieri ai più prestigiosi concorsi enologici nazionali ed internazionali.

produttiva e della produzione delle grandi cuvée, hanno consentito negli anni di ottenere

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 (in provincia di 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.

[Col Vetoraz](#)

Strada delle Treziese, 1, 31049 Valdobbiadene (Tv)

Tel. 0423975291