



La Gazzetta del Gusto

Informazione per Buongustai

Gazzetta del Vino • Veneto

Le eccellenze Col Vectoraz per un piatto speciale

09/04/2023 10:18 Antonio Lodedo 3 minuti di lettura



La famiglia Miotto con lo chef Paolo Speranzon (Foto © Carry On srl).

Un rientro plurimedagliato quello della famiglia Miotto dal Vinitaly 2023. 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

Col Vektoraz è una delle grandi firme del **Valdobbiadene Docg** (dal 2017 l'azienda ha tolto dall'etichetta la parola Prosecco), situata nel cuore della Docg a quasi 400 mt di altitudine, nel punto più alto dell'omonimo colle che fa parte delle celebri colline del Cartizze.

Col Vektoraz: la capacità di crescere e innovarsi

Dal 1838 la famiglia Miotto si dedica alla coltivazione della vite e dal 1993 Francesco Miotto, assieme all'agronomo **Paolo De Bortoli** e all'enologo **Loris Dall'Acqua** hanno dato vita all'attuale **Col Vektoraz**, una piccola azienda vitivinicola che ha saputo innovarsi e crescere, raggiungendo in poco più di 25 anni il vertice della produzione di [Valdobbiadene Docg](#) sia in termini quantitativi che qualitativi.

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.

Col Vektoraz al Vinitaly 2023: ospite lo chef Paolo Speranzon

Quest'anno all'interno dello stand del 55° salone di Vinitaly, Col Vektoraz ha ospitato lo chef **Paolo Speranzon** della **Locanda San Martino** di Chies D'Alpago, con la collaborazione dell'azienda trevigiana **Caviar Giaveri** ([QUI il nostro racconto dell'azienda](#)).

Lo chef 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**.



L'*amuse-bouche* dello chef Paolo Speranzon presentata al Vinitaly (Foto © Carry On srl).

«Una sfida per noi – ha spiegato Loris Dall'Acqua, enologo e amministratore delegato – questo abbinamento con due vini molto diversi tra loro».

La **Cuvée 5** è caratterizzata infatti dal basso residuo zuccherino che tuttavia presenta un gusto secco mantenendo rotondità, mentre la **Cuvée 13**, caratterizzata da un maggiore residuo zuccherino, è in grado di mantenere linee asciutte e conferire armonia finale al palato. Un eccellente abbinamento dunque, con due etichette che hanno saputo esprimere una grande trasversalità tenendo egregiamente testa alle note raffinate ed eleganti presenti nel piatto.



Le due etichette Col Vetoraz abbinata al piatto dello chef: Cuvée 5 e Cuvée 13 (Foto © Carry On srl).

Le altre etichette aziendali

Col Vetoraz però è anche *Valdobbiadene Docg Superiore di Cartizze*, *Valdobbiadene Docg Millesimato dry*, medaglia d'Oro al The Prosecco Master di The Drink Business, *Valdobbiadene Docg Brut*, *Valdobbiadene Docg Extra Dry* medaglia d'Argento al The Prosecco Master di The Drink Business e *Valdobbiadene Docg Brut "Dosaggio Zero"*, ognuno dei quali interprete del grado più elevato di eccellenza all'interno della DOCG e ulteriore conferma dell'estrema versatilità del metodo Charmat più venduto al mondo, in grado di accompagnarci a tavola nell'intero menu.

Col Vetoraz Spumanti Spa

Strada delle Treziese, 1 – S. Stefano di Valdobbiadene (TV)

www.colvetoraz.it