

# Le eccellenze Col Veteraz per un piatto speciale

scritto da Antonio Lodedo | 09/04/2023



**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 all'IWC International Wine Challenge**

**Col Veteraz** 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 Vetoraz: 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 Vetoraz**, 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 Vetoraz al Vinitaly 2023: ospite lo chef Paolo Speranzon

Quest'anno all'interno dello stand del 55^ salone di Vinitaly, Col Vetoraz 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**.

«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 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, *Valdobiadene Docg Brut, Valdobiadene Docg Extra Dry* medaglia d'Argento al The Prosecco Master di The Drink Business e *Valdobiadene 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](http://www.colvetoraz.it)