

CATEGORIA
VINI SPUMANTI BIANCHI SECCHI
VSQ, DOC, IGT



“COL VETORAZ”

Valdobbiadene DOCG Superiore 2019



Località: **S. Stefano di Valdobbiadene (TV) - Veneto**

Telefono: **0423.975291**

E-mail: **info@colvetoraz.it**

 **www.colvetoraz.it**

 **@ColVetoraz**

 **@col_vetoraz**

Denominazione: **Valdobbiadene DOCG**

Colore: **Bianco**

Annata: **2019**

Vitigno: **Glera**

Zona di produzione: **Valdobbiadene (TV)**

Altimetria: **400 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Calcereo argilloso con marne giallo-azzurrognole, arenarie cineree e cerulee**

Epoca di Vendemmia: **15 - 30 settembre**

Tipo di raccolta: **Manuale**

Temperatura di fermentazione: **/**

Tipologia di contenitore: **Acciaio**

Periodo di maturazione: **/**

Affinamento: **1 - 3 mesi**

Gradazione alcolica: **11.5% vol.**

Classification: **Valdobbiadene DOCG**

Type of wine: **White**

Vintage: **2019**

Grape variety: **Glera**

Area of production: **Valdobbiadene (TV)**

Altitude: **400 mt a.s.l.**

Soil: **Calcareous clayey with yellow-bluish marl, ashy and cerulean sandstones**

Harvest period: **15 - 30 september**

Type of collection: **Manual**

Fermentation temperature: **/**

Type of container: **Steel**

Time of maturation: **/**

Refining of wine: **1 - 3 months**

Alcoholic graduation: **11.5% vol.**

Sulle colline incantate di Valdobbiadene e Conegliano, Col Vetoraz produce esclusivamente spumanti per rendere onore ad un territorio dalla grande storia vitivinicola. Già dal 1838, la famiglia Miotto coltivava uva su questi declivi, per poi intraprendere la spumantizzazione con Francesco Miotto. Il progetto Col Vetoraz Spumanti, tende verso l'eccellenza raccontando in tutto il mondo, un territorio dalle molteplici peculiarità dei suoli, del microclima, delle altitudini e delle esposizioni che caratterizzano i vini Valdobbiadene.

Il delicato scoppietto della bollicina precede un bouquet fine dove spicca la pera, impreziosito da note floreali e gessose. Il sorso è ben articolato, molto fresco, cremoso e di buon corpo. Finale sapido e di ottima lunghezza.

