

Col Vetoraz, al Vinitaly l'intera gamma degli spumanti Valdobbiadene Docg

27 Marzo 2026



VERONA - Bere un calice di Valdobbiadene Docg firmato Col Vetoraz è un'esperienza unica e completa, perché proprio in quelle bollicine sono racchiusi i messaggi chiave che trasmettono tutta l'essenza di ciò che questa realtà sa essere da oltre 30 anni.

Un percorso fatto di ricerca, passione e rispetto, che prende forma in ogni sorso esprimendo lo stile autentico e al contempo contemporaneo del Valdobbiadene Docg.

L'azienda trevigiana si conferma interprete di un territorio unico, dove la viticoltura nasce dall'incontro armonioso tra natura e lavoro dell'uomo, in un equilibrio che si rinnova costantemente nel tempo. È proprio da questa relazione che nascono spumanti capaci di esprimere eleganza, armonia e una personalità distintiva. La forza delle origini, il senso di appartenenza e di rispetto per il territorio, insieme allo spirito di una famiglia che ogni giorno

rinnova il suo impegno e dedizione, fanno sì che questi spumanti continuino ad essere ambasciatori di eccellenza in Italia e nel mondo.

Tutto questo si potrà vivere alla prossima edizione di Vinitaly dal 12 al 15 aprile, appuntamento imprescindibile per costruire relazioni, condividere visione e guardare con fiducia alle sfide future del settore. Qui Col Vetoraz al Padiglione 6-Stand C5, presenterà in degustazione l'intera gamma degli spumanti Valdobbiadene Docg: il Superiore di Cartizze, l'Extra Brut Cuvée 5, l'Extra Dry Cuvée 13, il Brut Cuvée Ø, il Millesimato Coste di Mezzodì, il Brut Coste di Levante, l'Extra Dry Coste di Ponente.

Inoltre per la prima volta a Vinitaly sarà possibile degustare anche il nuovo Distillato d'Uva, prodotto ottenuto da materia prima di pura eccellenza che raccoglie l'eredità della Grappa all'Uva di prosecco segnando un'evoluzione naturale, e arricchendo e valorizzando la proposta enologica dell'azienda.

Un viaggio sensoriale completo attraverso tutte le diverse espressioni e sfumature dei Valdobbiadene Docg, per offrire a operatori e visitatori un'esperienza autentica e coinvolgente.

Col Vetoraz

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.

È 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 soli 10 anni il vertice della produzione di Valdobbiadene Docg sia in termini quantitativi che qualitativi, con oltre 2.300.000 kg di uva Docg vinificata l'anno da cui viene selezionata la produzione di 1.250.000 di bottiglie.

Oggi, raggiunti i 30 anni, la sfida è quella di riuscire a mantenere nel tempo questa importante posizione conquistata.

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.