



Col Vitoraz

Valdobbiadene



Brut lungo

Brut lungo

Proviene da uve Chardonnay. Vino Spumante ottenuto da lenta rifermentazione e maturazione su lievito per un periodo variabile tra i 18 ed i 30 mesi. Elegante con sentori di crosta di pane e lievito maturo.

Gusto asciutto, armonico e di buona lunghezza. Servire a 7-8°C.

Produced with Chardonnay grapes. The wine is left on the yeast for 18 to 30 months. Elegant bouquet with scents of bread crust and mature yeast. Dry, harmonious and long to the taste. Recommended drinking temperature 7-8°C.



Col Vetoraz

Valdobbiadene

Col Vetoraz è situata sulla sommità dell'omonima collina a fianco del "Mont" di Cartize in S. Stefano di Valdobbiadene. Ci troviamo sul punto più elevato del Cartize a quasi 400 m di altitudine, da qui lo sguardo può riconoscerne l'intera area, delimitata ad est dalla località Fol e ad ovest dalla località Sacol. Su questa collina la famiglia Miotto si è insediata nel 1838, sviluppando fin dall'inizio la coltivazione della vite (Prosecco Superiore e Cartize Superiore).

Col Vetoraz lays on the very top of the homonymous hill next to the "Mont" of Cartize in S. Stefano di Valdobbiadene. We are on one of the highest spots in Cartize, 400 metres above sea level, from where the sight can recognize the entire area, the hamlet "Fol" on the east side and the hamlet "Sacol" on the west side.

Miotto Family settled down in Col Vetoraz in 1838 and started growing vines (Prosecco Superiore and Cartize Superiore).

Brut lungo

Brut lungo



Bottiglia
Bottle

SCHEDA TECNICA	TECHNICAL INFORMATION
VITIGNO VARIETAL	Chardonnay
FORMA DI ALLEVAMENTO TRAINING SYSTEM	Cordone speronato Spurred cordon
EPOCA DI VENDEMMIA HARVEST PERIOD	5 Settembre / 10 Settembre 5 September / 10 September
UVA PER HA YELD IN KG OF GRAPES PER HA	90 Q.li/HA
VINIFICAZIONE WINEMAKING	In bianco con pressatura soffice Off skins by gentle pressing
FERMENTAZIONE PRIMARIA PRIMARY FERMENTATION	Decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata Statical decantation and temperature controlled fermentation
PRESA DI SPUMA FOAMING	18 - 30 mesi 18 - 30 months
AFFINAMENTO FINING	1 - 3 mesi 1 - 3 months
METODO DI SPUMANTIZZAZIONE SPARKLING WINEMAKING METHOD	Rifermentazione in grande recipiente "Metodo Charmat" Refermentation in big tanks "Charmat" method
CARATTERISTICHE ANALITICHE	ANALYTICAL FEATURES
ALCOHOL ALCOHOL	12,5% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO SUGAR RESIDUE	7‰

CONSERVAZIONE E SERVIZIO	STORAGE AND SERVICE
CONSERVAZIONE STORAGE	Le bottiglie vanno conservate verticali, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce Bottles should be kept upright in a cool and dark place
TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE	8°C
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	ORGANOLEPTIC FEATURES
PERLAGE	Fine e persistente Fine and persistent
SPUMA MOUSSE	Cremosa Creamy
PROFUMO BOUQUET	Elegante con sentori di crosta di pane e lievito maturo Elegant with scents of bread crumbs and mature yeast
GUSTO TASTE	Asciutto, armonico e di buona lunghezza Dry, harmonious and long lasting
ABBINAMENTO	FOOD MATCHING
Ottimo come aperitivo, accompagna antipasti di pesce crudo, primi e secondi piatti a base di pesce Perfect as aperitif, can be well matched with raw fish and several other fish dishes	
COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI	HOW TO DESCRIBE ON WINE LIST
Brut Lungo	