



Maison Anselmet

(2001)

Dedizione, ricerca e grande tenacia sono il filo conduttore che caratterizza la cantina Anselmet, dove la continuità di una storia familiare vitivinicola crea di anno in anno vini fatti con passione. Tra le novità di quest'anno una nuova vigna, sempre nella zona di S. Pierre e Villeneuve, il cuore della viticoltura valdostana, da dedicare alla coltivazione di due vitigni: il fumìn e la syrah. Un nuovo vino entra nella produzione degli Anselmet, un delicato rosé da merlot, dedicato da Giorgio ai suoi nipotini Mathieu e Aron; non poteva che chiamarsi "Les deux petits coeurs".

Frazione Vereytaz, 30 - 11018 Villeneuve (AO)
T. 0165 904851 | M. segreteria@maisonanselmet.it
www.maisonanselmet.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 10 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Giorgio Anselmet

Cond. enologica: Giuseppe Caviola

Cond. agronomica: Bruna Cavagnet

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY MAIN ET CŒUR 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%

Alc. 14% | € 75 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Suntuoso manto giallo paglierino intarsiato da riflessi dorati. Vantaggio odoroso deciso e di classe con incipit fumé, intarsiato da sbuffi di grafite, camomilla, ananas e bergamotto; sfumano delicate note di burro. Il sorso è pieno e rotondo, dominato da una lunga scia sapida. Tortelli di branzino con salsa d'astice.



LE PRISONNIER 2021

Rosso - Petit rouge 40%, Cornalin 35%, Fumin 20%, Mayolet 5%
Alc. 15% | € 80 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Guanciale di vitello in umido con patate.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2021

Bianco Doc - Petite arvine 100%

Alc. 13,5% | € 33 | Bt. 2.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
Insalata di mare.



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2022

Bianco Doc - Muscat petit grain 100%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Stracciatella di bufala.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR SEMEL PATER 2021

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 14% | € 46 | Bt. 3.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Terrina di coniglio.



VALLE D'AOSTA MERLOT LES DEUX PETITS COEURS 2022

Rosato Dop - Merlot 100%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



LE PRISONNIER
S.A.



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY
ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE
2019



Edoardo Braga

(2014)

Edoardo è al passo coi tempi con nuove tecniche di vinificazione e cura del vigneto, in linea col cambiamento climatico, tra cui l'adozione della nuova tecnica di potatura soffice definita "Simonie e Sirch", che preserva lo stato di salute della vite, allungandone il ciclo di vita e la produttività. L'utilizzo di diverse tipologie di lieviti, in particolare per i bianchi e il rosé, conferiscono differenti complessità aromatiche e un bouquet olfattivo degno di nota, senza perdere di vista l'aspetto varietale del vitigno. Quest'anno esce la prima annata della Petite Arvine 2022.

Villaggio Vianoz, 27 - 11020 Quart (AO)
T. 340 7609371 | M. edoardo.braga@libero.it

Viticultura: Lotta integrata

Ettari: 3 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Edoardo Braga

Cond. enologica: Edoardo Braga

Cond. agronomica: Edoardo Braga

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2022

Bianco Doc - Moscato bianco 100%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Veste paglierino dai ricami dorati, regala un profilo dai profumi di cedro e resina di pino, seguiti da frutta a polpa gialla e sottili cenni di pompelmo. Il palato è vibrante, freschezza e sapidità si legano in un equilibrato intreccio con un allungo coerente. Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



ROSÉ 2022

Rosato - Petit rouge 80%, altre varietà 20%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crostini con burro e salmone.



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2022

Bianco Doc - Pinot grigio 100%

Alc. 14% | € 18 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.



VALLE D'AOSTA CORNALIN 2021

Rosso Doc - Cornalin 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Doc - Petite arvine 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Abbacchio al forno con verdure grigliate.



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE
MUSCAT
2021



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS
2020 | 2021



Cave des Onze Communes

(1990)

Si respira fermento e voglia di rinnovamento in questa storica realtà valdostana. C'è il desiderio di affrancarsi dalla veste di semplice cooperativa di produttori per indossare quella di una cantina più attenta al mercato e alla qualità. La squadra, capitanata da André Gerbore, presenta quest'anno la nuova linea Coin Noble, realizzata appositamente per l'Horeca, con selezione delle uve più accorta e un packaging raffinato rivisto in chiave moderna. La linea Coin Noble si affianca alla linea Miniera e a quella classica per ampliare l'offerta accontentando una platea maggiore di consumatori.

Via Village Urbains, 14 - 11010 Aymavilles (AO)
T. 0165 902912 | M. info@caveonzecommunes.it
www.caveonzecommunes.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 63 | **Bottiglie:** 500.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Davide Glarey
Cond. agronomica: Paolo Terzolo
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPERIEUR MINIERA 2021

Rosso Doc - Petit rouge 70%, Fumin 20%, Cornalin 10%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Granito del Monte Bianco 10 mesi
Lucentezze rosso cremisi. Si apre su piccoli frutti rossi maturi e agrumi, poi spezie e fiori in appassimento. La beva è fresca e strutturata; il tenore alcolico ben sostenuto da una sapidità tipicamente montana. I fiori e le spezie lasciano spazio a un finale fruttato e minerale. Braciola di cervo con salsa di ribes.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2021

Rosso Doc - Fumin 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi
Brasato di lepore con riduzione di vino rosso.



VALLE D'AOSTA GEWÜRZTRAMINER COIN NOBLE 2022

Bianco Doc - Gewürztraminer 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 6.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Carpaccio di crostacei su mela verde.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE MINIERA 2021

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 14% | € 25 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Granito del Monte Bianco 10 mesi
Polpette di pesce d'acqua dolce.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 14% | € 11 | Bt. 26.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Tartare di scampi.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2021



VALLE D'AOSTA MUSCAT PETIT GRAIN 2020



Cave Gargantua

(2013)

Laurent e André Cunéaz continuano il loro lavoro incentrato sulla produzione di vini espressione del territorio valdostano. Non mancano però, idee e novità: hanno acquisito vigneti per incrementare la produzione, allargato gli spazi della cantina e cominciato sperimentazioni con diversi materiali di maturazione come il cocciopesto. Non ultimo la coltivazione di vitigni come la petite arvine che da quest'anno troviamo in blend per un 40%, insieme allo chardonnay, nel loro Vallée d'Aoste Blanc Daphne che all'assaggio ci ha piacevolmente colpiti.

Frazione Clos Chatel, 1 - 11020 Gressan (AO)
T. 329 9271999 | M. cavegargantua@gmail.com
www.cavegargantua.com

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6,5 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Laurent Cunéaz
Cond. enologica: Laurent Cunéaz
Cond. agronomica: Laurent Cunéaz
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 7 mesi
Paglierino fulgido. Sensazioni agrumate s'intrecciano a indizi d'erbe di campo, maggiorana e menta. In un secondo momento emerge la pietra focaia. Fresco e sapido al palato, arricchito da tracce mentolate. Epilogo che s'allunga su aromi agrumati. Crema di zucca con gamberi croccanti.



VALLE D'AOSTA GAMARET 2021

Rosso Doc - Gamaret 100%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 1.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Capriolo ai porcini.



VALLE D'AOSTA BIANCO DAPHNE 2021

Bianco Doc - Chardonnay 60%, Petite arvine 40%
Alc. 13,5% | € 34 | Bt. 2.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Foie gras in torchon.



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR LABIÉ 2021

Rosso Doc - Petit rouge 90%, Fumin 5%, Vien de Nus 5%
Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliere di salumi.



VALLE D'AOSTA ROSSO IMPASSE 2020

Rosso Doc - Merlot 50%, Petit rouge 30%, Fumin 20%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Filetto di cervo ai mirtili.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR PIERRE 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13% | € 40 | Bt. 1.100 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Risotto ai porcini.



VALLE D'AOSTA GAMARET 2020



MON DADÀ 2020



Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle (1983)

La Cave Mont Blanc ha dichiarato guerra al cambiamento climatico! Per garantire una qualità sempre crescente dei propri vini in un'epoca di aumento delle temperature, la cooperativa con sede in Valdigne ha scelto di puntare senza esitazioni su una più completa zonazione del territorio vitato, ora in fase di realizzazione. Novità anche in cantina, con la sperimentazione di nuovi impianti per il controllo delle temperature e con l'arrivo di una nuova pressa a membrana, per ottenere il miglior mosto fiore da cui elaborare le proprie basi spumanti.

Chemin des Îles, 31 - La Ruine - 11017 Morgex (AO)
T. 0165 800331 | M. info@cavemontblanc.com
www.cavemontblanc.com

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 18 | **Bottiglie:** 140.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Nicola Del Negro
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE VINI ESTREMI 2022

Bianco Doc - Prié blanc 100%
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Striature verdoline a impreziosire il giallo paglierino. Profilo variegato, piacevoli tratti di panificazione, sbuffi di erba falciata, frutta matura dalla pera alla pesca bianca e al pompelmo rosa. Fresco e ricco il gusto con un finale sapido, lievemente agrumato che sfuma molto lentamente. Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



CUVÉE DES GUIDES

Bianco Metodo Classico - Prié blanc 100%
Alc. 12% | € 90 | Bt. 800 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 36 mesi sui lieviti
Pizza frita con provola e salsiccia.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE EXTRA BRUT GLACIER 2019

Bianco Doc Metodo Classico - Prié blanc 100%
Alc. 12% | € 24 | Bt. 8.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi | 30 mesi sui lieviti
Asparagi verdi con uovo croccante e fonduta di Taleggio.



VALLE D'AOSTA BLANC DE
MORGEX ET DE LA SALLE XT
2019



VALLE D'AOSTA BLANC DE
MORGEX ET DE LA SALLE
CHAUDÉLUNE VIN DE GLACE
2019



Caves Coopératives de Donnas (1971)

La Caves Coopératives de Donnas è una realtà consolidata della viticoltura eroica valdostana; fondata nel 1971, prosegue nel recupero di particelle di vigne, particolarmente frammentate e su pendii scoscesi che altrimenti verrebbero abbandonate dai proprietari. Carattere e struttura caratterizzano la vendemmia 2022, che per le temperature raggiunte ricorda la 2003. L'attenzione è sempre incentrata sulla valorizzazione dei vitigni autoctoni, primo su tutti il nebbiolo picotendro, da cui nasce l'autorevole Napoleon, che, come ricorda il nome, era apprezzato anche da Napoleone Bonaparte.

Via Roma, 97 - 11020 Donnas (AO)
T. 0125 807096 | M. info@donnasvini.it
www.donnasvini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 22 | **Bottiglie:** 150.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Massimo Bellocchia
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VALLE D'AOSTA DONNAS NAPOLÉON 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Rosso granato di buona fittezza. Bouquet composto da frutta rossa e spezie dolci, cui seguono ricordi di sottobosco e cuoio. Il sorso è austero e sostenuto da tannini di qualità, che contribuiscono a bilanciare con classe un tenore alcolico generoso. Bocconcini di cinghiale con salsa di prugne.



VALLE D'AOSTA ROSSO BARMET 2022

Rosso Doc - Nebbiolo 100%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 35.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Lasagnette con ragù di coniglio e crema di piselli.



VALLE D'AOSTA ROSÉ LARMES DU PARADIS 2022

Rosato Doc - Nebbiolo 100%
Alc. 13,5% | € 13 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Rotolo di tacchino alle mele ed erbe aromatiche.



VALLE D'AOSTA DONNAS
NAPOLÉON
2018



VALLE D'AOSTA DONNAS
SUPÉRIEUR VIEILLES VIGNES
2015 | 2016 | 2017



Château Feuillet

(1995)

L'acquisto di due ettari di terreno è finalizzato all'ambizioso progetto di raggiungere le 60.000 bottiglie per il 2026, con nuovi impianti di petite arvine, petit rouge, merlot, cabernet sauvignon e fumin. Da quattro anni Maurizio sta lavorando minuziosamente a soluzioni legate al biodinamico e tutti i nuovi impianti sono stati dotati di un sistema di irrigazione di soccorso goccia a goccia. Oltre all'aumento del numero delle bottiglie della linea in essere, sono in progetto nuove referenze, sicuramente una sarà dedicata alla nascita del primo nipote.

Località Château Feuillet, 12 - 11010 Saint-Pierre (AO)
T. 0165 903905 - 328 7673880 | M. fiorano@vievini.it
www.chateaufeuillet.vievini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 8,5 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Maurizio Fiorano
Cond. enologica: Maurizio Fiorano
Cond. agronomica: Maurizio Fiorano
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA MOSCATO BIANCO 2022

Bianco Dop - Moscato bianco 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Tenue giallo paglierino con bagliori verdolini. Ouverture decisa, accattivante e caratteristica: rosa bianca, fiori di zagara, poi salvia, rosmarino, pesca tabacchiera e mandorla. Fresco, sapido, beva scorrevole e tenore alcolico ben sostenuto. Lunga scia di erbe aromatiche. Canapè di pasta sfoglia al formaggio.



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR 2021

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 14,5% | € 26 | Bt. 4.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 2021

Rosso Dop - Pinot nero 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 6 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2022

Rosso Doc - Fumin 90%, Syrah 10%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 8 mesi
Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 14% | € 24 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Riso venere con verdure e crostacei.



VALLE D'AOSTA FUMIN
2019



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR
2020



Château Vieux

(2019)

Nuova azienda, fondata nel 2019, dalla passione di due giovani cugini, Sara e Marco, risultato di tre generazioni di viticoltori. La cantina, ristrutturata in chiave moderna, nasce tra le mura storiche di Pont-Saint-Martin. Le vigne, tutt'altro che giovani, sono situate per la maggior parte in terrazzamenti storici attorno al Castello Baraing. Si possono effettuare interessanti degustazioni sia in vigna che in cantina. Focalizzati sullo storico vitigno della zona, il nebbiolo, i giovani ragazzi hanno come obiettivo quello di uscire con un Donnas Doc maturato in legno.

Via Motta, 3 - 11026 Pont-Saint-Martin (AO)
T. 340 6478863 | M. chateauvieux@libero.it
www.chateau-vieux.com

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 5.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Sara Manganone
Cond. enologica: Roberto Avetrani
Cond. agronomica: Stefania Dozio
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA NEBBIOLO GREGOIRE 2021

Rosso Doc - Nebbiolo 100%
Alc. 13% | € 24 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Un vivace rubino delinea l'aspetto visivo di questo vino giovane, contraddistinto dai sentori di fragole di bosco, prugne, fiori e delicati accenni speziati. Il fresco palato richiama la frutta e le spezie. Echi terrosi ben accompagnati da un tannino che chiude il ricco sipario. Risotto ai finferli.



VALLE D'AOSTA ROSÉ ECLAIRE 2022

Rosato Doc - Nebbiolo 100%
Alc. 14% | € 22 | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS GRISAILLE 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Filetti di trota al vapore con maionese.

Chemín
(2016)

Unica cantina dell'intera regione specializzata nella spumantizzazione, rigorosamente a Metodo Classico. L'intuizione nasce pochi anni fa: andare incontro al cambiamento climatico innalzando l'altitudine delle vigne sui pendii della valle; l'altitudine regala uve mature e dal giusto corredo zuccherino. A oggi i vini prodotti sono due e affinano sui lieviti fino a 72 mesi nei "Barmet", locali ricavati nella barma che permette di mantenere una temperatura costante. Grazie anche alla conduzione enologica di Beppe Caviola, Chemín si candida a diventare un leader delle bollicine nel Nord Italia.

Via Porta Pretoria, 19 - 11100 Aosta (AO)
T. 347 4054677 | M. ciskit@ciskit.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 1,5 | **Bottiglie:** 8.800 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Andrea Malgaroli, Elio Ottin, Mattia Parello
Cond. enologica: Elio Ottin, Beppe Caviola
Cond. agronomica: Elio Ottin
Vendita diretta: No | **Visite in azienda:** No



LA RISERVA DI ETRAL 2 METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Prié blanc 20%
Alc. 12,5% | € 67 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | 60 mesi sui lieviti
Lucente paglierino con perlage finissimo illuminato da riflessi dorati. Bouquet ricco che spazia dalle erbe officinali alla piccola pasticceria, dalla crosta di pane all'agrume. Sorso profondo, vibrante e raffinato, coerente con il naso, che allunga su sensazioni agrumate. Catalana di crostacei.



ETRAL 4 METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 80%, Prié blanc 20%
Alc. 12,5% | € 37 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | 24 mesi sui lieviti
Crostini con burro e alici.



NEVECRINO EXTRA BRUT

Bianco Metodo Classico - Chardonnay 90%, Prié blanc 10%
Alc. 12,5% | € 37 | Bt. 9.000 | Ferm. Acciaio | 30 mesi sui lieviti
Risotto alla zucca e astice.



Coenfer
(1975)

Malgrado la vendemmia 2022 abbia subito un calo, a causa della presenza di animali selvatici ormai stanziali nei vigneti, la qualità dei vini prodotti resta invariata. Fabrizio, che gestisce la cantina della cooperativa, ci ha rivelato una curiosità, che sicuramente pochi conoscono: il significato del nome del suo Enfer d'Arvier Digne du Pape, "degno del Papa". Il nome di questo cru si deve al fatto che si trova proprio di fronte al luogo dove ha soggiornato per diversi anni Papa Giovanni Paolo II, che tanto amava la Valle d'Aosta.

Via Corrado Gex, 52 - 11011 Arvier (AO)
T. 0165 99238 | M. info@coenfer.it
www.coenfer.com

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Fabrizio Prosperi
Cond. agronomica: Fabrizio Prosperi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER CLOS DE L'ENFER 2019

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Impenetrabile e vivido rosso rubino, sfoggia decise fragranze di frutti di bosco, mirtillo e mora, accenni di viola, noce moscata e pepe nero. Al palato è fresco, sapido e con tannini ben integrati. Si allunga sui richiami fruttati. Cinghiale arrosto con castagne.



VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER DIGNE DU PAPE 2020

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 16% | € 50 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Civet di capriolo ai funghi.



VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER 2020

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 13% | € 30 | Bt. 20.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Guancia di manzo in umido con polenta.



TRISKELL

Rosato Metodo Classico - Mayolet 100%
Alc. 12% | € 30 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi | 40 mesi sui lieviti
Involtini di melanzana con scamorza.



**VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER
CLOS DE L'ENFER**
2018



VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER
2015



Diego Curtaz (1981)

L'azienda Diego Curtaz è presente sul territorio dal 1981, da quando Diego ha rilevato l'azienda del nonno e ha iniziato a curare il suo ettaro e mezzo di vigna, impervia e dalle forti pendenze. La cantina è un punto di riferimento del piccolo villaggio valdostano e capita sovente ai visitatori di incontrare i compaesani di Diego di passaggio a fine giornata. Chiacchierare con loro al fresco, sotto le volte di pietra scolpite nel 1717, dà la possibilità di immergersi nell'autenticità e unicità di una cantina storica legata al territorio non solo dal punto di vista produttivo.

Frazione Viserand, 61 - 11020 Gressan (AO)
T. 0165 251079 | M. diegocurtaz@tiscali.it
www.diegocurtazvini.it

Viticoltura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 1,5 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Diego Curtaz
Cond. enologica: Diego Curtaz
Cond. agronomica: Diego Curtaz
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE 2022

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 13% | € 16 | Bt. 1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Rosso rubino, fitto e con vivaci sfumature porpora. Emana risoluti profumi di gelatina di lamponi, more e gelsi, con refoli di rosa canina e peonia. L'ingresso è dinamico e fresco, con tannini cesellati e una chiusura balsamica di buona persistenza. Abbacchio al forno con verdure grigliate.



DÍ MEUN

Rosso - Petit rouge 50%, Cornalin 20%, Mayolet 20%, Fumin 10%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Asiago stravecchio.



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY DI NOUTRO 2022

Bianco Doc - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Alici panate e fritte.



VALLE D'AOSTA TORRETTE 2022

Rosso Doc - Petit rouge 70%, Vien de Nus 20%, Fumin 10%
Alc. 13,5% | € 14 | Bt. 3.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



VALLE D'AOSTA GAMAY 2022

Rosso Doc - Gamay 100%
Alc. 13% | € 14 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Coniglio al forno con patate.



VALLE D'AOSTA SYRAH FREDY 2022

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 17 | Bt. 730 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY
2021



VALLE D'AOSTA SYRAH
2021



Nicola Del Negro (2011)

Lavori in corso presso l'azienda di Nicola Del Negro, enologo e produttore di vino a Saint-Pierre. È in fase di ultimazione un nuovo magazzino, per ottimizzare la gestione dello spazio produttivo e permettere una nuova collocazione della barriera aziendale. In vigna, si segnala la presenza di 2 nuovi sesti di impianto, uno per l'allevamento di petit rouge e petite arvine, l'altro per quello di fumin e neyret. Il sogno di Nicola: arrivare alle 30.000 bottiglie di produzione ed esplorare nuovi mercati per l'esportazione.

Via Rue de la Colline, 28 - 11010 Saint-Pierre (AO)
T. 338 3954657 | M. nicola_delnegro@libero.it

Viticoltura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 2,2 | **Bottiglie:** 18.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Nicola Del Negro
Cond. enologica: Nicola Del Negro
Cond. agronomica: Nicola Del Negro
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR DANTE 2020

Rosso Doc - Petit rouge 85%, Cornalin 15%
Alc. 14,5% | € 36 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Screziature porpora ringiovaniscono il cremisi. Intrigante al naso, si focalizza sulle more di rovo cui fanno seguito spezie dolci e ricordi di fernet. La bocca regala freschezza e sapori d'arancia sanguinella, nonché sensazioni vanigliate. Nella chiosa è sostenuto da un'incisiva sapidità. Piccione ai porcini e tartufo nero.



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE VESAN 2020

Rosso Doc - Petit rouge 95%, Fumin 5%
Alc. 14% | € 31 | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con seppie e burrata.



VALLE D'AOSTA MUSCAT DE CHAMBAVE 2022

Bianco Doc - Muscat petit grain 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Gorgonzola naturale.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE
2018 | 2020 | 2021



VALLE D'AOSTA FUMIN
2020



Di Barrò

(1999)

Quando si tratta di pratiche agronomiche, l'azienda Di Barrò di Saint-Pierre non smette mai di superarsi. Continua così a crescere, in vigna, la percentuale di piante potate a cordone speronato, sistema sperimentato per la prima volta a seguito della terribile gelata della primavera del 2017 e che ha dimostrato di saper contenere ottimamente la vigoria dei vitigni autoctoni. Proseguono anche i lavori di recupero dei terrazzamenti ottocenteschi della proprietà, dove è intenzione integrare le attuali vecchie vigne ad alberello di 60 anni con nuovi impianti allevati con lo stesso sistema.

Località Château Feuillet, 8 - 11010 Saint-Pierre (AO)

T. 0165 903671 | M. dibarro@vievini.it

www.dibarro.vievini.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata

Ettari: 3,8 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Elvira Stefania Rini Barmaz

Cond. enologica: Matteo Barmaz, Andrea Barmaz

Cond. agronomica: Matteo Barmaz, Andrea Barmaz

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA FUMIN 2020

Rosso Doc - Fumin 100%

Alc. 13% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Rubino compatto con splendide venature porpuree. Esordio di ciliegie e spezie orientali, evolve poi in stille mentolate e foglie di tabacco. Il sorso è fresco ed equilibrato, in cui echi di frutta rossa matura s'intrecciano a un tannino delicato e ancora dai tratti giovanili. Brasato di manzo al vino rosso.



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPERIEUR OSTRO 2018

Rosso Doc - Petit rouge 90%, altre varietà 10%

Alc. 15% | € 30 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 48 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Doc - Petite arvine 100%

Alc. 15% | € 16 | Bt. 2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
Risotto con salsiccia e Taleggio.



Di Francesco - Gasperi

(2008)

L'azienda Di Francesco-Gasperi nasce dall'amicizia di due famiglie che decisero di omaggiare i viticoltori eroici che già nel 1700 coltivavano i meravigliosi terrazzamenti scavati nella pietra: Planchettes nel dialetto locale. Sono tre i vini prodotti attualmente: il Fumin e la Petite Arvine vinificati in purezza e il Planchettes, un blend di petit rouge e pinot noir. Nell'ultima annata sono state messe a dimora circa 400 barbatelle di pinot noir che andranno ad aumentare ulteriormente la percentuale dello stesso vitigno nel Planchettes.

Rue de la Gare, 1 - 11010 Saint-Pierre (AO)

T. 349 5422170 | M. stefano.difrancesco@libero.it

www.difrancescogasperi.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 2 | **Bottiglie:** 8.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Vilma Ciocchetti

Cond. enologica: Fabrizio Prosperi

Cond. agronomica: Stefano Di Francesco

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA FUMIN 2019

Rosso Doc - Fumin 100%

Alc. 13% | € 32 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 36 mesi
Lucente orlatura porpora sul rubino. Si rivela con un coté speziato di chiodi di garofano e pepe nero, poi piccoli frutti rossi, bouquet di fiori appassiti, liquirizia, anice stellato e dolce tabacco da pipa. Sorso scorrevole ben sorretto da una trama tannica vellutata che si allunga in un finale speziato. Filetto di cervo ai mirtilli.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Doc - Petite arvine 100%

Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Robiola di Roccaverano.



VALLE D'AOSTA ROSSO PLANCHETTES 2022

Rosso Doc - Petit rouge 90%, Pinot nero 10%

Alc. 13% | € 18 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Pappardelle con sugo di lepre.



**VALLE D'AOSTA TORRETTE
SUPERIEUR OSTRO**

2017



LO FLAPÌ

S.A.



VALLE D'AOSTA FUMIN

2018



PLANCHETTES

2021

Feudo di San Maurizio

(1989)

Uomo di poche parole e schivo, Michel Vallet ama le sue viti. Essenziale e pulito, il suo stile è ben definito: poco di tutto per rispettare il ciclo naturale delle piante. Altri esperimenti lo contraddistinguono in un continuo "gioco", come lo descrive lui, insieme al figlio Pierre, tra cui il Müller Thurgau con fermentazione sulle bucce che dona al vino un bouquet da scoprire. Due nuove vigne all'insegna del merlot e cabernet sauvignon, con potatura ad alberello di tipo provenzale. Il suo cuore batte, però, per il Pierrot, ottenuto da uve stramature con una storia tutta da leggere.

Frazione Maillod, 44 - 11010 Sarre (AO)

T. 338 3186831 | M. feudo@vievini.it

www.routedesvinsvda.it

Viticultura: Lotta integrata

Ettari: 10 | **Bottiglie:** 80.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Michel Vallet

Cond. enologica: Pierre Vallet

Cond. agronomica: Michel Vallet

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



PIERROT

Rosso Passito - Petit rouge 70%, Syrah 30%

Alc. 15% | € 30 | Bt. 1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 6 mesi
Rubino di grande intensità. Variegato profilo olfattivo con malie di amarene sotto spirito, confettura di frutti di bosco, un bouquet di fiori appassiti e memorie eteree di smalto ci portano a un assaggio importante, corposo con chiusura su nuance di ciliegie mature in confettura e spezie dolci. Babà.



VALLE D'AOSTA VUILLERMIN 2020

Rosso Doc - Vuillermin 100%

Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Bresaola di punta d'anca.



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR 2021

Rosso Doc - Petit rouge 95%, Syrah 5%

Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 9 mesi
Bocconcini di cervo al cavolo nero.



VALLE D'AOSTA MAYOLET 2021

Rosso Doc - Mayolet 100%

Alc. 12,5% | € 17 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Tortelli al Castelmagno.



VALLE D'AOSTA ROUGE CHATEAU DE SARRE 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
Allodole tartufate in casseruola.



VALLE D'AOSTA MÜLLER THURGAU 2022

Bianco Doc - Müller Thurgau 100%

Alc. 12% | € 13 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio
Anelli di cipolla pastellati fritti.



VALLE D'AOSTA VUILLERMIN 2014



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2021



Didier Gerbelle

(2006)

Annata di fuochi artificiali in casa Gerbelle, palingenesi dei vitigni a bacca bianca valdostani. Didier, grazie alla preziosa collaborazione di José Vouillamoz, genetista svizzero, e Giulio Moriondo, bio-enologo, ci regala il Blanc Commun e il Petit Rouge Bianco, due vini in purezza, il primo dal vitigno omonimo, quasi scomparso, il secondo da quella che, molto probabilmente, è un'antica mutazione del petit rouge a bacca rossa. Entrambi i vitigni hanno il prié blanc come progenitore e suscitano, nel degustatore, emozioni indimenticabili all'insegna dell'eleganza e della piacevolezza.

Frazione Cheriottes, 20 - 11010 Aymavilles (AO)

T. 339 8433452 | M. gerbelle@hotmail.it

www.gerbelle.vievini.it

Viticultura: Convenzionale

Ettari: 8 | **Bottiglie:** 65.000 | **Produzione olearia:** No

Proprietà: Didier Gerbelle

Cond. enologica: Didier Gerbelle

Cond. agronomica: Didier Gerbelle

Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



BLANC COMMUN

Bianco - Blanc commun 100%

Alc. 13,5% | € 45 | Bt. 650 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
Veste giallo paglierino con filigrana dorata. Il naso è opulento, caratterizzato inizialmente da frutta tropicale: maracuja, ananas e mango; seguono gelsomino e pesca bianca. In bocca dominano anice e liquirizia, mela e zenzero candito. La beva è generosa, lunga, appagante e di delicata sapidità. Coregone al forno.



VALLE D'AOSTA ROSSO L'AÎNÉ V EDIZIONE 2018

Rosso Dop - Neyret 100%

Alc. 13% | € 65 | Bt. 500 | Ferm. Terracotta | Mat. Legno 12 mesi
Petto di germano reale al balsamico.



VALLE D'AOSTA ROSSO CŒUR DE MÉLÈZE 2018

Rosso Doc - Mayolet 40%, Petit rouge 40%, Vuillermin 20%

Alc. 13,5% | € 45 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi
Stufato di daino.



VALLE D'AOSTA ROSATO 2022

Rosato Doc - Petit rouge 95%, Gamay 5%

Alc. 14,5% | € 18 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
Lasagne di verdure.



PETIT ROUGE BIANCO

Bianco - Petit rouge bianco 100%

Alc. 14,5% | € 60 | Bt. 400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con silene e cime di luppulo selvatico.



VALLE D'AOSTA ROSSO PEQUE-NA! 2021

Rosso Dop - Cornalin 80%, Fumin 10%, Prématta 10%

Alc. 13,5% | € 25 (0,5l) | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 10 mesi
Tigelle e salumi.



VALLE D'AOSTA ROSSO L'AÎNÉ 2016 | 2019



VALLE D'AOSTA ROSSO PEQUE-NA! 2017 | 2018 | 2020



Grosjean Vins (1968)

Azienda in evoluzione continua: elevata produzione di energia grazie ai 54 Kw di fotovoltaico, attenzione per l'ambiente con la realizzazione di un nuovo bacino per l'accumulo delle acque piovane e funzione di abbeveratoio. Le novità sono l'uscita sul mercato dello spumante Metodo Classico "Blanc de Noir" con pinot noir in purezza, e dopo 8 anni di attesa, le prime 300 bottiglie di Clairet. Inoltre la creazione di due grandi Riserve di petite arvine e pinot noir dal nome Les Frères per onorare e ringraziare la famiglia che iniziò negli anni '80 ad avere cura di questi vitigni.

Villaggio Ollignan, 2 - 11020 Quart (AO)
T. 0165 775791 | M. info@grosjeanvins.it
www.grosjeanvins.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 26 | **Bottiglie:** 160.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fratelli Grosjean
Cond. enologica: Hervé Grosjean
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE LES FRÈRES 2019

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Giallo paglierino con preziose venature dorate. Deciso e intrigante il profilo: agrumi, frutti tropicali, papaia, essenze di gelso, vaniglia, zenzero e refoli di erbe aromatiche e anice. Bevuta corposa, fresca, sapida che si congela con tonalità piacevolmente ammandorlate. Abbacchio al forno con verdure grigliate.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR LES FRÈRES 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Asiago stravecchio.



VALLE D'AOSTA FUMIN VIGNE ROVETTAZ 2021

Rosso Doc - Fumin 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
Brie de Meaux.



MAS DU JARIO - BLANC DE NOIR EXTRA BRUT

Bianco Metodo Classico - Pinot nero 100%
Alc. 11,5% | € 25 | Bt. 1.450 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Alici panate e fritte.



CLAIRET

Rosso - Nebbiolo 80%, Neyret 20%
Alc. 14% | € 30 | Bt. 300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Arista di maiale con salsa di prugne.



**VALLE D'AOSTA CHARDONNAY
LE VIN DE MICHEL**
2019 | 2020



**VALLE D'AOSTA FUMIN
VIGNE ROVETTAZ**
2018 | 2020



Institut Agricole Régional (1982)

L'Institut Agricole Régional, nato nel 1951, è un punto storico di riferimento per la ricerca e la riscoperta di antichi vitigni autoctoni valdostani. Recentissima è l'iscrizione del primo clone di cornalin e l'accettazione nel registro nazionale delle varietà di vite del roussin di Morgex, una varietà autoctona quasi in via di estinzione imparentata col prié blanc, col nome di roussi. La vendemmia del 2022 ha risentito dei cambiamenti climatici per quantità -inferiore-, ma non per qualità, regalandoci ancora una volta vini di grande espressività e gioia.

Regione La Rochère, 1/A - 11100 Aosta (AO)
T. 0165 215811 | M. iar@iaraosta.it
www.iaraosta.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 7,3 | **Bottiglie:** 34.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Fondazione Institut Agricole Régional
Cond. enologica: Daniele Domeneghetti
Cond. agronomica: Odoardo Zecca
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA SYRAH 2020

Rosso Doc - Syrah 85%, altre varietà 15%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Rosso rubino lucente. Notevole la complessità odorosa con grande impatto speziato di cannella, pepe nero, sentori di ribes e prugna, che lasciano il campo a ricordi di viola e amarena. Il sorso è avvolgente, sorretto da una ben integrata trama tannica, si congela con aromi di fava di cacao e liquirizia. Gulasch di cervo con patate stufate.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR SANG DES SALASSES 2021

Rosso Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Faraona ripiena con salsa tartufata.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 3.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Crema di patate e asparagi con cappelletti scottati.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2020

Rosso Doc - Fumin 100%
Alc. 13% | € 20 | Bt. 4.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi e Legno 12 mesi
Filetto al vino rosso e scalogno.



VALLE D'AOSTA ROSÉ DU COTEAU 2022

Rosato Doc - Petit rouge 50%, Gamay 30%, Vuillermin 15%, altre varietà 5%
Alc. 13% | € 15 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Cartoccio di pescatrice agli agrumi.



VALLE D'AOSTA VUILLERMIN
2014 | 2016 | 2020



VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE
2021

La Crotta di Vegneron (1980)

La cooperativa è in forte ascesa: buone idee, l'impegno di tutti i soci produttori, analisi delle uve e del prodotto, sono i segnali e gli strumenti per la ricerca di una produzione di alta qualità. Il successo, dopo l'esperimento dello scorso anno, del magico progetto soprannominato "vino in miniera", porta l'azienda al raddoppio del numero di bottiglie della linea "Mines". Nella porzione di miniera che un tempo era destinata alla polveriera sono oggi stoccate le bottiglie di Moscato e di Fumin, che nel buio e a temperatura costante maturano oltre i 2000 metri delle miniere di Costa del Pino.

Piazza Roncas, 2 - 11023 Chambave (AO)
T. 0166 46670 | M. info@lacrotta.it
www.lacrotta.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 30 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Cooperativa di produttori
Cond. enologica: Andrea Costa
Cond. agronomica: Fabrizio Prosperi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT ATTENTE 2020

Bianco Dop - Muscat petit grain 100%
Alc. 13% | € 19 | Bt. 5.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 40 mesi
Oro profondo e lucente. L'esordio aromatico aristocratico e deciso, contraddistinto da pompelmo rosa, papaia, erbe aromatiche, salvia e rosmarino, vira poi su indizi più evoluti di zenzero, fiori appassiti e fieno. Beva vigorosa, fresca e sapida dalla lunga progressione agrumata. Cotoletta di tonno al sesamo.



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI PRIEURÉ 2021

Bianco Doc Passito - Muscat petit grain 100%
Alc. 14% | € 28 (0,375l) | Bt. 2.660 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Roquefort.



VALLE D'AOSTA SYRAH CRÈME 2019

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 13,5% | € 19 | Bt. 7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Capretto allo spiedo.



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT MINES 2021

Bianco Doc - Muscat petit grain 100%
Alc. 14% | € 20 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio
Ravioli di patate e baccalà.



VALLE D'AOSTA FUMIN LA GRIFFE DES LIONS 2020

Rosso Doc - Fumin 100%
Alc. 13% | € 60 | Bt. 2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Risotto con le quaglie.



VALLE D'AOSTA NUS MALVOISIE 2022

Bianco Dop - Pinot grigio 100%
Alc. 14% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio
Agnolotti al piccione con sugo d'arrosto.



**VALLE D'AOSTA CHAMBAVE
MUSCAT FLÉTRI PRIEURÉ**
2014 | 2016 | 2017



**VALLE D'AOSTA CHAMBAVE
MUSCAT**
2021

La Plantze (2013)

Festeggiando il decennale della sua azienda La Plantze, Henri Anselmet è al termine di una prima fase di brainstorming circa le modalità con cui raggiungere lo scopo prefissato a inizio carriera: produrre vini longevi esaltando il territorio e impiegando non esclusivamente vitigni autoctoni. Henri ha intuito, a ragione, che syrah, sauvignon e viognier, nel terroir valdôtain possono raggiungere risultati di grande pregio. La novità di quest'anno è la definitiva consacrazione del Pas Toi, un viognier impreziosito da una sosta in pièce bourguignonne che sorprenderà per freschezza e agilità.

Frazione Vereytaz, 30 - 11018 Villeneuve (AO)
T. 0165 904851 | M. laplantze@gmail.com
www.laplantze.eu

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 6 | **Bottiglie:** 30.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Henri Anselmet
Cond. enologica: Henri Anselmet
Cond. agronomica: Henri Anselmet
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



LA COPINE

Bianco - Sauvignon 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 3.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Giallo paglierino dai lucenti riflessi verdolini. Olfatto avvolgente con sensazioni di fiori gelsomino e geranio, frutto agrumato di cedro e bergamotto. Chiude con note vegetali di finocchietto selvatico. Il sorso fresco, sapido e ben bilanciato garantisce una beva appagante. Robiola di Roccaverano.



PAS TOI

Bianco - Viognier 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 7 mesi
Sushi e sashimi.



VALLE D'AOSTA SYRAH 2021

Rosso Doc - Syrah 100%
Alc. 14,5% | € 35 | Bt. 1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Lepre in salmi.



NAGÖTT

Rosso - Petit rouge 60%, Fumin 15%, Cornalin 10%, Mayolet 10%, Prématta 5%
Alc. 14% | € 70 | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Cinghiale in umido.



VALLE D'AOSTA CORNALIN VIOUX 2022

Rosso Doc - Cornalin 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 700 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Legno 7 mesi e Terracotta 7 mesi
Carré di maiale al forno con mele renette.



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2022

Bianco Doc - Pinot grigio 100%
Alc. 14,5% | € 25 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi e Legno 8 mesi
Spaghetti con mazzancolle e pomodorini.



LA COPINE
S.A.



1935 C.C.
S.A. | S.A. | 2017



La Source (2003)

L'azienda, condotta sapientemente da Stefano Celi, continua ormai da vent'anni la produzione di vini di qualità, sia da vitigni autoctoni che internazionali. Stefano è riuscito a superare brillantemente questi ultimi anni difficili sia da un punto di vista climatico che sociale grazie alle sue capacità di agronomo e alle innovazioni apportate in azienda, come l'impianto fotovoltaico che rende praticamente autonoma, da un punto di vista energetico, la cantina. Il Gamay quest'anno ci ha sorpreso per la sua grande facilità di beva.

Località Bussan Dessous, 1 - 11010 Saint-Pierre (AO)
T. 0165 904038 | M. info@lasource.it
www.lasource.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 9 | **Bottiglie:** 45.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Stefano Celi
Cond. enologica: Mario Ronco
Cond. agronomica: Stefano Celi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA GAMAY 2019

Rosso Dop - Gamay 100%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Porpora di media fittezza con intarsi rosso rubino. Olfatto stuzzicante con suggestioni vegetali ammantate da lampone e fragoline di bosco e da lievi accenni di fiore di sambuco. Fresco e invitante con trama tannica serica. Persistente il frutto nell'epilogo. Coniglio alla ligure.



VALLE D'AOSTA CORNALIN 2018

Rosso Dop - Cornalin 100%

Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Ossobuco alla milanese.



VALLE D'AOSTA TORRETTE 2018

Rosso Dop - Petit rouge 90%, Prémétta 5%, Vien de Nus 5%
Alc. 13% | € 14 | Bt. 7.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Tagliere di salumi.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Dop - Petite arvine 100%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Gnocchi di patate viola con carciofi morbidi e croccanti.



VALLE D'AOSTA BIANCO ENSEMBLO 2019

Bianco Dop - Traminer aromatico 50%, Muscat petit grain 40%, Müller Thurgau 10%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 2021

Bianco Dop - Chardonnay 100%
Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
San Pietro alla siciliana con dadolata di patate.



VALLE D'AOSTA SYRAH
2015



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY
2020



La Vrille (2005)

L'azienda La Vrille si è distinta fin dalla sua costituzione per la conduzione di pratiche agronomiche rispettose delle piante, finalizzate a rafforzare la vite e metterla in condizione, al centro del suo ecosistema, di difendersi quanto più possibile da sola dagli agenti patogeni. Per far conoscere questa filosofia e i tesori della zona di produzione, da quest'anno si è puntato sull'enoturismo e sulle degustazioni di vino anche in vigna, in abbinamento a prodotti locali. L'ambito Tastevin va alla versione passita del loro moscato per la sua eleganza e il suo equilibrio gustativo.

Frazione Grangeon, 1 - 11020 Verrayes (AO)
T. 0166 543018 | M. lavrille.caves@gmail.com
www.lavrille.it

Viticultura: Biologica
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 20.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Hervé Daniel Deguillame
Cond. enologica: Hervé Daniel Deguillame
Cond. agronomica: Hervé Daniel Deguillame
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI 2021

Bianco Doc Passito - Muscat petit grain 100%

Alc. 13,5% | € 41 (0,375l) | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 19 mesi
Prezioso topazio, giallo dorato intenso e vivissimo. L'olfatto è un vortice di profumi: arancia candita, tarte tatin con gelato alla vaniglia, erbe alpine e miele di zagara. Grande coerenza aromatica tra naso e bocca. Il finale è lungo e tonico, all'insegna dell'arancia e dell'albicocca candita. Crostata alle mandorle e albicocche.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2019

Rosso Doc - Fumin 100%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Costata di manzetta con salsa allo zenzero.



VALLE D'AOSTA VUILLERMIN 2020

Rosso Doc - Vuillermin 100%

Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 1.900 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Gulasch di manzo alla paprica dolce.



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2021

Bianco Doc - Muscat petit grain 100%
Alc. 14,5% | € 20 | Bt. 4.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Risotto al tartufo bianco.



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE 2021

Rosso Doc - Petit rouge 70%, Syrah 20%, Vuillermin 10%
Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Mocetta di camoscio.



VALLE D'AOSTA CORNALIN 2020

Rosso Doc - Cornalin 100%
Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Capriolo in salmi con polenta di grano saraceno.



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT
2014 | 2020



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI
2019



Le Grain (2012)

L'azienda Le Grain di Saint-Pierre ha cominciato la produzione nel 2012, puntando decisa sui vitigni autoctoni valdostani. 5 anni fa, il patron Claudio Berthod ha deciso di allargare la produzione al pinot nero, allevato su nuovi impianti strappati al bosco, nel Comune di Aymavilles, sulla collina che da Saint-Léger va verso la Poyaz, una delle zone considerate tra le più vocate dai testi di viticoltura valdostana. A partire da queste uve, esce quest'anno per la prima volta sul mercato un nuovo vino rosato, vinificato in acciaio dopo una veloce criomacerazione in cella frigo a 4°C.

Via Chateau-Feuillet, 9 - 11010 Saint Pierre (AO)
T. 327 7734488 | M. legrain@libero.it
le-grain-di-berthod-claudio.business.site

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 1,1 | **Bottiglie:** 6.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Claudio Berthod
Cond. enologica: Mattia Nicoletta
Cond. agronomica: Claudio Berthod
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Doc - Petite arvine 100%
Alc. 15% | € 25 | Bt. 864 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Un tenue e splendente giallo sabbia. Il naso racconta energico di tiglio e sambuco, melone bianco e pompelmo, intrecciati a un ventaglio di frutta tropicale. Il sorso è generoso e invitante, con una persistente scia fresca condotta da echi agrumati nella chiosa. Risotto alla milanese.



VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE 2020

Rosso Doc - Petit rouge 100%
Alc. 13% | € 22 | Bt. 1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Coppa piacentina.



VALLE D'AOSTA ROSÉ 2022

Rosato Doc - Pinot nero 100%
Alc. 13,5% | € 25 | Bt. 630 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Piccione al forno con cipollotti.



**VALLE D'AOSTA TORRETTE
SUPÉRIEUR**
2020



VALLE D'AOSTA TORRETTE
2016 | 2020



Les Crêtes (1989)

Storica azienda valdostana ubicata ad Aymavilles, comune più vitato nella regione. Giulio, che ormai da anni gestisce con successo la cantina, è un uomo in continuo fermento. Nell'ultimo anno sono stati acquisiti circa cinque ettari di terreni dislocati in diversi comuni della valle che andranno a aumentare la selezione di vini già ampia. Per far posto alla maggiore produzione è prossimo anche l'ampliamento della cantina con la costruzione di una nuova e più moderna barraica. Ampliamenti che hanno alla base la produzione di vini di qualità che rispecchino e rispettino l'identità valdostana.

Località Villetos, 50 - 11010 Aymavilles (AO)
T. 0165 902274 | M. info@lescretes.it
www.lescretes.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 35 | **Bottiglie:** 250.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Famiglia Charrère
Cond. enologica: Raffaele Crotta
Cond. agronomica: Federico Curtaz, Carlo Bataillon
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2022

Bianco Dop - Petite arvine 100%
Alc. 14% | € 18 | Bt. 42.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Giallo paglierino di spiccata luminosità. Un ventaglio di agrumi, gelsomino e stile di bergamotto introducono il profilo olfattivo prima di lasciare spazio ad erbe aromatiche di montagna. L'assaggio è equilibrato e caratterizzato da una fine sapidità che sfocia su soffi di mela e nuance balsamiche. Parmigiano Reggiano Riserva.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2021

Rosso Dop - Fumin 100%
Alc. 13,5% | € 24 | Bt. 10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY CUVÉE BOIS 2021

Bianco Dop - Chardonnay 100%
Alc. 14% | € 44 | Bt. 20.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 11 mesi
Totani ripieni con salsa mediterranea.



VALLE D'AOSTA BIANCO NEIGE D'OR 2019

Bianco Dop - Petite arvine 60%, Pinot grigio 40%
Alc. 14% | € 58 | Bt. 1.800 | Ferm. Legno | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



VALLE D'AOSTA NEBBIOLO 2020

Rosso Dop - Nebbiolo 100%
Alc. 13,5% | € 33 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Manzo brasato con funghi.



VALLE D'AOSTA MERLOT LE MERLE 2020

Rosso Dop - Merlot 100%
Alc. 14,5% | € 27 | Bt. 5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
Cosciotto di maiale farcito.



**VALLE D'AOSTA CHARDONNAY
CUVÉE BOIS**
2015 | 2019



**VALLE D'AOSTA PINOT NERO
REVEI**
2018 | 2019



Les Granges (2003)

In vigna c'è sempre qualcosa da rinnovare! Si riassume così la filosofia di Gualtiero Crea, proprietario, assieme al figlio Edoardo e alla moglie Liana Grange, di questo feudo valdostano della biodinamica. Approfittando dei rinnovamenti, Gualtiero persegue l'obiettivo della tipicità, puntando via via sempre di più sui vitigni della tradizione, come testimonia l'impianto di ner d'ala, ormai quasi in produzione. Intanto, la vendemmia 2022 è stata la prima in vigna per la nipote, la piccola Agata. Per ora nonno Gualtiero raccoglie l'uva, Agata la mangia!

Frazione Les Granges, 8 - 11020 Nus (AO)
T. 0165 767229 | M. info@lesgrangesvini.com
www.lesgrangesvini.com

Viticultura: Biologica certificata e biodinamica
Ettari: 3,5 | **Bottiglie:** 15.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Gualtiero e Edoardo Crea e Liana Grange
Cond. enologica: Gualtiero Crea
Cond. agronomica: Gualtiero Crea
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA FUMIN 2020

Rosso Doc - Fumin 100%

Alc. 13,5% | € 22 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Veste rosso rubino profondo e impenetrabile. Lo slancio iniziale sui toni fruttati di more, marasca e prugna evolve in note speziate e balsamiche con sbuffi di cacao. Il gusto, ricco e avvolgente è ben strutturato con doti di equilibrio e gradevole freschezza; tannini di velluto in una piacevole risacca. Fagiano arrosto.



VALLE D'AOSTA NUS MALVOISIE 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%

Alc. 14% | € 15 | Bt. 1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Provola di Agerola.



VALLE D'AOSTA NUS 2020

Rosso Doc - Vien de Nus 60%, Petit rouge 30%, altre varietà 10%

Alc. 13,5% | € 15 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Guanciale di manzo in umido con polenta.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR L'ETRANGER 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 12% | € 19 | Bt. 2.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Cosciotto d'agnello al forno con patate novelle.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2020

Rosso Doc - Fumin 100%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



VALLE D'AOSTA TORRETTE 2021

Rosso Doc - Petit rouge 95%, altre varietà 5%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Gnocchetti di zucca con porcini.



VALLE D'AOSTA FUMIN
2015



VALLE D'AOSTA NUS MALVOISIE
2019



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS
2017 | 2019



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE
2019 | 2020 | 2021



Lo Triolet (1993)

Marco Martin, proprietario dell'azienda, ha festeggiato i 30 anni di attività e continua con dedizione e orgoglio la coltivazione delle sue amate vigne. È possibile degustare i suoi ottimi vini nella splendida sala degustazioni ricavata in una vecchia stalla con volta a crociera e meravigliosamente restaurata. Quest'anno ci propone un Pinot Gris passato in barrique per 10 mesi che svela, e un Pinot Nero ottenuto con il 20% di grappoli con raspo per dare al vino maggior carattere.

Frazione Junod, 4 - 11010 Introd (AO)
T. 0165 95437 | M. lotriolet@vievini.it
www.lotriolet.vievini.it

Viticultura: Convenzionale e lotta integrata
Ettari: 5 | **Bottiglie:** 60.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marco Martin
Cond. enologica: Marco Martin
Cond. agronomica: Staff aziendale
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2022

Bianco Doc - Pinot grigio 100%

Alc. 14% | € 20 | Bt. 14.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Giallo di magnifica stoffa con riflessi di rame. L'olfatto è un vortice di profumi dolci: uva spina e pesca bianca a cui seguono il fiore della magnolia e intarsi balsamici di talco mentolato, eucalipto e anice. Il sorso è fine, misurato ma potente. Nella lunghissima chiusura troneggia il lime. Capretto arrosto alle erbe aromatiche.



VALLE D'AOSTA PINOT GRIS ÉLEVÉ EN BARRIQUE 2021

Bianco Doc - Pinot grigio 100%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 2.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

Risotto alla zucca e astice.



VALLE D'AOSTA ROSSO CÔTEAU BARRAGE 2021

Rosso Doc - Syrah 80%, Fumin 20%

Alc. 14% | € 30 | Bt. 8.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

Controfiletto di bue alla brace.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 2021

Rosso Doc - Pinot nero 100%

Alc. 13% | € 21 | Bt. 7.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

Coniglio in umido alle erbe aromatiche.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2020

Rosso Doc - Fumin 100%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi

Medaglioni di cervo con riduzione di cottura.



VALLE D'AOSTA TORRETTE 2021

Rosso Doc - Petit rouge 95%, altre varietà 5%

Alc. 13,5% | € 18 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
Gnocchetti di zucca con porcini.

Mai Domi è il nome di questa piccola realtà vitivinicola valdostana ma anche il motto di Alex Salvi che, mai stanco, si butta sempre in nuove sfide come quella della nuova bollicina che riposa in cantina in attesa dei suoi 36 mesi sui lieviti e di farsi conoscere. Gli ettari vitati di cui occuparsi sono quest'anno aumentati a due e oltre ai vini ormai iconici sui quali continuare a lavorare, come l'Imago da müller thurgau, Alex ha l'obiettivo e il sogno di avere una linea completa di prodotti, dalla bollicina fino ad arrivare ai liquori.

Frazione Chez Buillet, 1/B - 11020 Pollein (AO)
 T. 320 0985585 | M. info@maidomi.it
www.aziendaagricolamaidomi.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 2 | **Bottiglie:** 6.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Alex Salvi
Cond. enologica: Fabrizio Prosperi
Cond. agronomica: Alex Salvi
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



ORTO DELLE LUMACHE 2020

Rosso - Barbera 100%
 Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 300 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
 Cremisi elegante, intenso e luminoso. Olfatto caratterizzato da slanci di ciliegia e mora a cui si alternano riverberi di liquirizia, mentolo, anice stellato e gradevoli sbuffi di vaniglia. Sorso volumico, fresco e succoso con tannini setosi. Si allunga in un finale fruttato. Brasato di lepre con riduzione di vino rosso.



VALLE D'AOSTA MÜLLER THURGAU IMAGO 2022

Bianco Doc - Müller Thurgau 90%, Traminer aromatico 10%
 Alc. 12% | € 16 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
 Crostini con burro e alici.



IOCUS

Rosso - Petit rouge 60%, altre varietà 40%
 Alc. 13,5% | € 16 | Bt. 1.000 | Ferm. Acciaio
 Agnolotti al sugo di carne.

A Porossan Elio continua, a mezzacosta tra tradizione e innovazione, il percorso vitivinicolo intrapreso. "Canto decimo", decimo vino, decima sinfonia in casa Ottin: un divertissement onomastico che evoca il canto degli eretici e degli epicurei dell'Inferno della Commedia. I terreni su cui sorgono le vigne furono acquistati grazie alla confisca dei beni ecclesiastici conseguente alla breccia di Porta Pia. Eretici dunque ma anche epicurei: la barrique, l'aria di montagna, l'esperienza di Elio e la passione di Nicolas per lo chardonnay ci regalano emozione e godimento a ogni sorso. Edonismo.

Frazione Porossan Neyves, 209 - 11100 Aosta (AO)
 T. 347 4071331 | M. info@ottinvini.it
www.ottinvini.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 10 | **Bottiglie:** 70.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Elio Ottin
Cond. enologica: Elio Ottin
Cond. agronomica: Elio Ottin
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 2021

Rosso Dop - Pinot nero 100%
 Alc. 13% | € 30 | Bt. 9.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
 Sipario rosso rubino, naso melanconico che si apre su memorie di anguria, lampone e melagrana. Seguono malie di rosa, peonia e spezie dolci. Una sapidità briosa sottende e sostiene un palato dove troneggiano rosa e ciliegia. La beva è lunga e ammandorlata. Braciola di cervo con salsa di ribes.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR L'EMERICO 2020

Rosso Dop - Pinot nero 100%
 Alc. 13% | € 50 | Bt. 3.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi
 Stufato di daino.



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY CANTO X 2021

Bianco Doc - Chardonnay 100%
 Alc. 13,5% | € 40 | Bt. 2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
 Lumache alla bourguignonne.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE NUANCES 2021

Bianco Dop - Petite arvine 100%
 Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 3.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi
 Tajarin al tartufo bianco d'Alba.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2021

Rosso Dop - Fumin 100%
 Alc. 13,5% | € 33 | Bt. 6.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
 Coda alla vaccinara.



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR 2021

Rosso Dop - Petit rouge 80%, Cornalin 10%, Fumin 10%
 Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
 Oca arrosto.



**VALLE D'AOSTA TORRETTE
 SUPÉRIEUR DOMUS NOSTRA**
 2019 | 2020



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR ÉLITE
 2020



**VALLE D'AOSTA PINOT NOIR
 L'EMERICO**
 2016 | 2018 | 2019



**VALLE D'AOSTA TORRETTE
 SUPÉRIEUR**
 2014 | 2016



Ermes Pavese

(1999)

Dalla sua cantina di Morgex, alle pendici del Monte Bianco, la famiglia Pavese è sempre in fermento e anche quest'anno ci propone delle novità. Nella loro magnifica vigna "Le sette scalinate", vigneto tra i più alti e spettacolari d'Europa, è stata predisposta un'area, per poter degustare direttamente tra le viti i loro vini. L'ultima uscita di quest'anno è l'ottimo PAVESE LX, un Pas Dosé Metodo Classico che affina sui lieviti per ben 60 mesi. 100% Prié blanc, il tipico vitigno autoctono della zona. Presente anche quest'anno, in formato Magnum, Le sette scalinate Carlo Pavese.

Strada Pineta, 26 - 11017 Morgex (AO)
T. 347 4409153 | M. info@ermespavese.it
www.ermespavese.it

Viticultura: Biologica e lotta integrata
Ettari: 7 | **Bottiglie:** 40.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Ermes Pavese
Cond. enologica: Ermes Pavese
Cond. agronomica: Ermes Pavese
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE PAS DOSÉ PAVESE XXXVI 2018

Bianco Dop Metodo Classico - Prié blanc 100%
Alc. 13% | € 45 | Bt. 900 | Ferm. Acciaio | 36 mesi sui lieviti
Puro cristallo paglierino con barlumi color smeraldo e finissimo perlage. Incipit di fiori bianchi e fragranze di panificazione prece-
dono profumi di timo e maggiorana. Il sorso cremoso è sostenuto
da una buona vena sapida e si accomia su insistenze di cedro.
Frittura di calamari, gamberi e zucchine.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE LE SETTE SCALINATE 2019

Bianco Dop - Prié blanc 100%
Alc. 12,5% | € 70 (1,5l) | Bt. 200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Sardegna a beccafico.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE 2022

Bianco Dop - Prié blanc 100%
Alc. 12% | € 17 | Bt. 25.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
Carpaccio di crostacei su mela verde.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE PAVESE LX 2016

Bianco Doc Metodo Classico - Prié blanc 100%
Alc. 13% | € 65 | Bt. 600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
60 mesi sui lieviti
Risotto con silene e cime di luppulo selvatico.



André Pellissier

(2017)

Questa piccola azienda gestita da un giovane e brillante Vigneron è specializzata nella produzione di vini rossi da vitigni autoctoni e internazionali. La lavorazione delle vigne, ubicate in una zona particolarmente vocata nel centro valle, è improntata al massimo rispetto per l'ambiente. Le lavorazioni sono esclusivamente manuali e i trattamenti sono pochi e il meno invasivi possibile. In cantina André sta sperimentando e ha iniziato ad utilizzare il legno soprattutto sul fumin e sul torrette. Su appuntamento è possibile degustare i vini in una caratteristica sala degustazione.

Frazione Bussan Dessous - 11010 Saint-Pierre (AO)
T. 340 5704029 | M. info@pellissierwine.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 2,5 | **Bottiglie:** 14.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: André Pellissier
Cond. enologica: Fabrizio Prosperi
Cond. agronomica: André Pellissier
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA SYRAH 2021

Rosso Dop - Syrah 95%, Fumin 5%
Alc. 14% | € 26 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Rosso rubino di intensa vivacità. Ribes rosso, fragoline di bosco e muschio padroneggiano l'olfatto insieme a nuance speziate di pepe nero e cannella. In bocca entra sottile con aromi fruttati e di sotto-bosco per poi chiudere con freschezza. Civet di capriolo ai funghi.



VALLE D'AOSTA FUMIN 2020

Rosso Dop - Fumin 95%, Syrah 5%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 1.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Cinghiale arrosto con castagne.



VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR 2020

Rosso Dop - Petit rouge 80%, Fumin 15%, Syrah 5%
Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Fettuccine al ragu d'agnello.



BOUQUET

Rosso - Petit rouge 40%, Vien de Nus 40%, altre varietà 20%
Alc. 13,5% | € 28 | Bt. 700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi
Rotolo di coniglio con pomodorini ed erbe aromatiche.



VALLE D'AOSTA BLANC
DE MORGEX ET DE LA SALLE
PAS DOSÉ PAVESE XLVIII
2016



VALLE D'AOSTA BLANC
DE MORGEX ET DE LA SALLE
SETTE SCALINATE
2018



VALLE D'AOSTA SYRAH
2017



VALLE D'AOSTA TORRETTE
SUPÉRIEUR
2018



Piantagrossa (2014)

Luciano Zoppo Ronzero, titolare dell'azienda Piantagrossa a Donnas, fondata nel 2014, si prepara ai festeggiamenti della decima vendemmia, con una nuova etichetta, il Rosé Rose Tendre, un profumato rosato di buona struttura, ottenuto da uve nebbiolo picotendro, allevato a pergola valdostana nelle ripide toupie, i terrazzamenti scavati nella roccia. È emozionante visitarle camminando tra i filari con Luciano. Grande successo per questo entusiasta imprenditore nei mercati statunitensi, dove i suoi vini sono particolarmente apprezzati.

Via Roma, 213 - 11020 Donnas (AO)
T. 348 0077404 | M. info@piantagrossadonnas.it
www.piantagrossadonnas.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 4,5 | **Bottiglie:** 25.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Luciano Zoppo Ronzero
Cond. enologica: Andrea Costa
Cond. agronomica: Stefania Dozio
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VALLE D'AOSTA DONNAS GEORGOS 2020

Rosso Doc - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% | € 45 (11) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
Abito rosso granato, delicatamente pigmentato. All'olfatto, a rosa rossa e rosa canina seguono mallo di noce, mirto e cumino. La dotazione alcolica è splendidamente bilanciata da un buon corpo e da una stuzzicante sapidità. Il finale è all'insegna di frutta rossa e arancia. Braciola di cervo con salsa di ribes.

(91,5)



VALLE D'AOSTA NEBBIOLO 396 AESCULUS HIPPOCASTANUM 2021

Rosso Doc - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 18 | Bt. 12.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Cacciucco alla livornese.



VALLE D'AOSTA ROSÉ ROSE TENDRE 2022

Rosato Doc - Nebbiolo 100%

Alc. 13% | € 17 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Triglie in guazzetto.



BIANC>ONE

Bianco - Erbaluce 100%

Alc. 12,5% | € 24 | Bt. 1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Coniglio al forno con funghi.



VALLE D'AOSTA NEBBIOLO DESSUS 2021

Rosso Doc - Nebbiolo 100%

Alc. 13,5% | € 26 | Bt. 800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Filetto di bue con salsa di Roquefort.



Rosset Terroir (2005)

L'azienda Rosset Terroir, nonostante gli importanti riconoscimenti nazionali e internazionali conseguiti, non si ferma mai e prosegue nel recupero di antiche vigne in quota. La filosofia che anima quest'azienda è il grande rispetto per l'ambiente, nessun trattamento di sintesi in vigna e solo energia autoprodotta in tutto il processo produttivo; in cantina la giovane squadra di enologi, oltre a incrementare la già splendida barraica, sperimenta lunghe maturazioni in orci e anfore di terracotta. Sempre emozionante il Syrah dall'elegante struttura.

Località Torrent de Maillod, 4 - 11020 Quart (AO)
T. 0165 774111 | M. info@rossetterroir.it
www.rossetterroir.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 12 | **Bottiglie:** 50.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Nicola Rosset
Cond. enologica: Matteo Moretto
Cond. agronomica: Matteo Moretto
Vendita diretta: SI | **Visite in azienda:** SI



VALLE D'AOSTA SYRAH 870 2021

Rosso Dop - Syrah 100%

Alc. 14,5% | € 40 | Bt. 2.000 | Ferm. Acciaio e Terracotta | Mat. Legno 12 mesi
Rosso rubino, rilucente e di pregio. Caleidoscopio ampio: mora, cannella, viola, geranio, seguiti da cenni balsamici, ematici, tabacco trinciato, liquirizia e cacao. Palato pieno e succoso, sorretto da tannini calibrati seppur ancora giovanili. Si congoda su aromi di mirtillo e lamponi. Filetto alla Wellington.



SOPRAQUOTA 900

Bianco - Petite arvine 100%

Alc. 14,5% | € 50 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno e Acciaio e Terracotta
Mat. Acciaio 12 mesi e Legno 12 mesi e Terracotta 12 mesi
Ravioli di patate e baccalà.



VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2021

Bianco Dop - Petite arvine 100%

Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Rollè di cernia con patate al rosmarino.



VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 850 2021

Rosso Dop - Pinot nero 100%

Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Risotto con le quaglie.



VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 770 2021

Bianco Dop - Chardonnay 100%

Alc. 14% | € 35 | Bt. 3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Bracioline di maiale al calvados.



VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2021

Bianco Dop - Moscato 100%

Alc. 14,5% | € 22 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Terracotta 6 mesi
Asparagi verdi allo zabaione salato.



**VALLE D'AOSTA DONNAS
GEORGOS**
2016 | 2019



BIANCONE
S.A.



SOPRAQUOTA 900
2017 | 2019



VALLE D'AOSTA SYRAH 870
2020



Tanteun e Marietta

(2012)

Federico e Alessandra Marcoz festeggiano nel 2022 i loro primi dieci anni di attività e decidono di iniziare un grande lavoro di re-branding. Si chiude un primo capitolo dell'azienda carico di soddisfazioni e ne inizia uno nuovo sotto il nome di TAEMA, dove il punto di partenza sono il rispetto delle origini e del passato ma si punta a un futuro più smart e ancora più vicino alla clientela. Il loro rosso Farouche si riconferma portavoce del terroir valdostano, impossibile non assaggiarlo in una delle degustazioni organizzate da Alessandra in cantina.

Via Vevey, 23 - 11100 Aosta (AO)
T. 334 1822471 | M. info@tanteunemarietta.it
www.tanteunemarietta.it

Viticultura: Convenzionale
Ettari: 3 | **Bottiglie:** 12.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Federico Marcoz
Cond. enologica: Federico Marcoz
Cond. agronomica: Federico Marcoz
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA ROSSO FAROUCHE 2021

Rosso Dop - Petit rouge 70%, Cornalin 15%, Vien de Nus 10%, Gamay 5%
Alc. 13,5% | € 20 | Bt. 2.287 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
Vivace sipario rubino dai lucenti intarsi violacei. Si concede con piccoli frutti rossi, pepe bianco, garofano e garbate sfumature di fieno. Assaggio teso con sapori fragranti di ciliegia, agrume e fiori. Volge a un finale minerale ed equilibrato. Pappardelle al ragù di cervo.



VALLE D'AOSTA ROSSO BOHEME 2020

Rosso Doc - Petit rouge 70%, Cornalin 15%, Vien de Nus 15%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 2.073 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Cinghiale in umido.



VALLE D'AOSTA ROSSO BOHEME
2016 | 2019



VALLE D'AOSTA ROSSO FAROUCHE
2017 | 2019 | 2020



Albert Vevey

(1968)

È l'amore per il proprio territorio che anima Mirko e Mario Vevey, figli del fondatore Albert, nella conduzione di questa realtà ai piedi del Monte Bianco vocata alla valorizzazione del prié blanc. La filosofia che li anima nella produzione del loro Blanc de Morgex et La Salle è il massimo rispetto per l'unicità di questo prezioso e delicato vitigno; di qui la scelta della fermentazione e maturazione solo in vetroresina. Ne deriva un vino dal carattere montano, profumato, fresco e sapido particolarmente apprezzato dai mercati asiatici per l'eccellente abbinamento col pesce.

Frazione Villair, 67 - 11017 Morgex (AO)
T. 347 4351738 | M. mariovevey@vievini.it

Viticultura: Lotta integrata
Ettari: 1,5 | **Bottiglie:** 10.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Mario Vevey
Cond. enologica: Mirko Vevey, Mario Vevey
Cond. agronomica: Mirko Vevey, Mario Vevey
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE NON FILTRATO 2022

Bianco Dop - Prié blanc 100%
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 3.000 | Ferm. Vetroresina | Mat. Vetroresina 6 mesi
Giallo solare, pieno di vita. Profilo odoroso aderente alla tipicità del vitigno, con apertura su grafite, poi erbe di montagna, tarassaco e fiori di achillea. Il gusto è dinamico, di calibrata acidità e conduce con spiccata sapidità a una durezza aromatica di fienagione e lime. Bocconcini di rana pescatrice in crosta di mandorle.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE 2022

Bianco Dop - Prié blanc 100%
Alc. 12,5% | € 19 | Bt. 6.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Vetroresina 6 mesi
Battuto di gamberi rossi di Sicilia.



BLANC FLAPI

Bianco Passito - Prié blanc 100%
Alc. 14,5% | € 25 (0,375l) | Bt. 3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
Tarte Tatin di mele.



BLANC FLAPI
S.A. | S.A.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE
2016 | 2018



Marziano Vevey

(1981)

Passione e coraggio animano questa storica azienda ora condotta da Valeria Vevey, che con un grande lavoro ha recuperato alcuni vigneti su pendii ripidissimi al Villair di Morgex. Qui la viticoltura è veramente eroica ma la fatica viene ripagata da uve sane, cresciute in una zona ben soleggiata e particolarmente vocata per ottenere un prodotto straordinario atto la spumantizzazione. La scelta di fermentazioni e maturazioni solo in acciaio conferisce ai vini del prié blanc grande tensione e verticalità con un impatto olfattivo che ricorda i fiori e le erbe delle montagne dove nasce.

Viale del Convento, 1 - 11017 Morgex (AO)
T. 328 4583541 | M. infoveveymarziano@gmail.com
www.vievin.it

Viticultura: Convenzionale e biologica
Ettari: 1 | **Bottiglie:** 7.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Marziano Vevey
Cond. enologica: Marziano Vevey
Cond. agronomica: Marziano Vevey
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



VEVEY BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Prié blanc 100%
Alc. 11,5% | € 30 | Bt. 1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi
24 mesi sui lieviti
Giallo verdolino con lampi luminosi che evidenziano le piccole e numerose bollicine. Fiori bianchi e cenni di panificazione preparano a un olfatto attraente, cui seguono mela Golden, erbe aromatiche ed esili stille di pirite. Sorso tagliente e rinfrescante, equilibrato da cremosa effervescenza. Insalata di polpo, patate e olive.



VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE 2022

Bianco Doc - Prié blanc 100%
Alc. 11,5% | € 16 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
Risotto con gamberi di fiume e piselli.



VEVEY BRUT NATURE
S.A. | 2019



**VALLE D'AOSTA BLANC
DE MORGEX ET DE LA SALLE**
2021



Vintage

(2016)

Una realtà giovane e sempre in espansione, dal 2016 Vintage si impegna nel recupero di vecchie vigne, senza estirpare e mantenendo il più possibile le piante già presenti. Fermentazioni spontanee, nessuna aggiunta enologica, dosi minime di solforosa, nessuna filtrazione, poco legno, tanto olio di gomito e rispetto del frutto sono il fil rouge che accompagnano Elisabetta in tutto il ciclo produttivo. Con la nuova annata si aggiungono, alle vigne di proprietà e a quelle storicamente in affitto, alcune collaborazioni che hanno dato vita a produzioni molto innovative.

Località Pallein, 13 - 11020 Saint Christophe (AO)
T. 320 4047325 | M. vintage.vin.natural@gmail.com
www.vin-t-age.it

Viticultura: Biologica certificata
Ettari: 2,5 | **Bottiglie:** 5.000 | **Produzione olearia:** No
Proprietà: Elisabetta Sedda
Cond. enologica: Elisabetta Sedda
Cond. agronomica: Elisabetta Sedda
Vendita diretta: Sì | **Visite in azienda:** Sì



TACSUM

Bianco - Moscato bianco 100%
Alc. 13,5% | € 60 | Bt. 350 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Livrea arancio brillante dalle screziature ramate. Un'intensa esplosione di fiori di riviera si susseguono a essenze di frutti maturi. Ricordi marini e di capperi riportano irresistibilmente il naso al calice. In bocca il vino è dinamico, la sapidità si erge a contorno del palato in un epilogo appagante. Piccione ai porcini e tartufo nero.



DI ROSSO VESTITA

Rosso - altre varietà 100%
Alc. 12% | € 30 | Bt. 360 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 14 mesi
Carré di maiale al forno con mele renette.



TOUR DES FOINES

Rosso - Gamay 100%
Alc. 13,5% | € 30 | Bt. 500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Fettuccine ai funghi porcini.



LA PERGOLA DI TICO

Rosso - altre varietà 100%
Alc. 12% | € 28 | Bt. 200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
Tagliere di salumi.



MERENDENDI

Rosato - Petit rouge 50%, Syrah 50%
Alc. 13% | € 25 | Bt. 250 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 4 mesi
Risotto alla pescatora.



DOMUS DE JANAS
S.A.



TACSUM III
S.A.