

Maison Anselmet

Da generazioni la vita della famiglia Anselmet è legata alla viticoltura. Prima Renato, oggi il figlio Giorgio, hanno saputo unire tradizione con esperienza e innovazione, producendo vini che evidenziano il terroir valdostano. Giorgio si è dedicato agli investimenti in vigna, applicando una tecnologia integrata che consente di ridurre al minimo i trattamenti; anche in cantina ha sperimentato in pièce e barrique la fermentazione malolattica sui bianchi che, unita alla maturazione in legno, conferisce ai vini, in particolare allo Chardonnay, notevole complessità e una morbida struttura.

INDIRIZZO Frazione Vereytaz,
30 - 11018 Villeneuve (AO)
TELEFONO 0165 904851
MAIL segreteria@maisonanselmet.it
WEB www.maisonanselmet.it
ANNO FONDAZIONE 2001
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 15 **BOTTIGLIE** 100.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Giorgio Anselmet
CONDUZIONE ENOLOGICA
Giuseppe Caviola
CONDUZIONE AGRONOMICA
Bruna Cavagnet
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

Edoardo Braga

Edoardo Braga è un giovane vigneron che ha creato nel 2014 la propria azienda, con tenacia e passione, dopo un intenso percorso di formazione presso la facoltà di Enologia di Alba. Durante il lungo apprendistato presso altri viticoltori, in Valle d'Aosta e in Borgogna, Edoardo ha approfondito soprattutto le tecniche di vinificazione e ha studiato l'effetto delle barrique nella fase di maturazione del vino. Da sottolineare la grande cura nella scelta della veste grafica delle proprie bottiglie, e l'uso di un tappo composto da un polimero derivante dalla canna da zucchero.

INDIRIZZO Villaggio Vianoz,
27 - 11020 Quart (AO)
TELEFONO 340 7609371
MAIL edoardo.braga@libero.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 18.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Edoardo Braga
CONDUZIONE ENOLOGICA
Edoardo Braga
CONDUZIONE AGRONOMICA
Edoardo Braga
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

++++ VALLE D'AOSTA CHARDONNAY MAIN ET CŒUR 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €62
Bt.1.600 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi
Giallo paglierino luminoso con riflessi dorati. Esordio odoroso di pesca bianca, fiori di mandorlo, biscotto e un sussurro di spezie dolci. All'assaggio è morbido, caldo e avvolgente, sorretto da ottima sapidità e sublime mineralità. Ravioli di boudin saltati al burro di nocciole.

++++ VALLE D'AOSTA CHARDONNAY ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €38
Bt.5.700 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Risotti di pesce

+++ LE PRISONNIER

Rosso - Petit rouge 40%, Cornalin 35%, Fumin 20%, Mayolet 5%
Alc.14,5% | €70 | Bt.1.200 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

+++ VALLE D'AOSTA PINOT NOIR SEMEL PATER 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €45 | Bt.2.900
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

+++ VALLE D'AOSTA SYRAH HENRI 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €32 | Bt.4.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €17 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ VALLE D'AOSTA CHARDONNAY MAIN ET CŒUR 2016 | 2018

++++ LE PRISONNIER S.A.

++++ SCACCOMATTO

Rosso - Petit rouge 50%, altre varietà 50% | Alc.15,5%
€30 | Bt.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 36 mesi

Scuri manto rubino con screziature granato. Variegato caleidoscopio olfattivo: prugna, arancia sanguinella, tamarindo, tartufo nero, humus, rosmarino e leggere tracce mentolate. Il sorso, imponente, è sorretto da una grande freschezza, con lunghissimo finale di liquirizia. Carbonada di cinghiale e polenta concia.

+++ VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2020

Bianco Doc - Moscato bianco 100% | Alc.13% | €17
Bt.2.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €17
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ VALLE D'AOSTA CORNALIN 2019

Rosso Doc - Cornalin 100% | Alc.14% | €20
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

Cave des Onze Communes

L'azienda si trova alle porte del capoluogo, a fianco del castello di Aymavilles. Nata nel 1990 per volere di alcuni piccoli viticoltori, sotto l'attenta guida di Dino Darenso, si è ampliata nel tempo fino a raggiungere, negli undici comuni, 160 soci conferitori. In essa convivono tradizione e modernità, con uso di tecnologie innovative come i nuovi sensori meteo e microclimatici posizionati nei vari vigneti, che consentono una gestione mirata dell'irrigazione di soccorso nel rispetto dell'ambiente.

INDIRIZZO Via Village Urbains,
14 - 11010 Aymavilles (AO)
TELEFONO 0165 902912
MAIL info@caveonzecommunes.it
WEB www.caveonzecommunes.it
ANNO FONDAZIONE 1990
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 60 **BOTTIGLIE** 450.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Davide Glarey
CONDUZIONE AGRONOMICA
Paolo Terzolo
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

Cave Gargantua

Cave Gargantua è un'azienda familiare, che ha fatto del recupero di vecchi vigneti un punto di forza, riscoprendo vigne assai impervie. Tale filosofia caratterizza molte delle scelte che Laurent Cunéaz, sotto l'occhio vigile del nonno Pierino, applica in vigna, dalle rese molto basse alla sperimentazione della coltivazione in biologico di alcune parcelle. Accanto agli autoctoni come il Gamaret (dall'omonimo vitigno) la cantina interpreta vitigni internazionali, ne è esempio Pierre, un pinot nero che matura a lungo in barrique e il fresco e fruttato Pinot Noir, che trova agio in grandi tonneau.

INDIRIZZO Frazione Clos Chatel,
1 - 11020 Gressan (AO)
TELEFONO 329 9271999
MAIL cavegargantua@gmail.com
WEB www.cavegargantua.com
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5,8 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Laurent Cunéaz
CONDUZIONE ENOLOGICA
Laurent Cunéaz
CONDUZIONE AGRONOMICA
Laurent Cunéaz
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 VALLE D'AOSTA MÜLLER THURGAU 2020

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.12,5% | €10
Bt.46.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi

Un sipario paglierino con tenui venature verdoline. All'olfatto il preludio è segnato da delicati profumi di mela verde, pesca bianca, ananas e leggere sfumature agrumate. Al palato è secco e fresco, con riconoscimenti di salvia e una sottile chiusura ammandorlata. Trota di Lillaz al forno con crema di toma fresca.

🍷 VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 2020

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.14% | €15
Bt.24.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 VALLE D'AOSTA FUMIN 2019

Rosso Doc - Fumin 100% | Alc.14% | €15 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA MAYOLET 2020

Rosso Doc - Mayolet 100% | Alc.13% | €8 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

🍷 (91) VALLE D'AOSTA ROSSO GAMARET 2019

Rosso Doc - Gamaret 100% | Alc.14,5% | €22
Bt.1.900 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino con lievi cenni purpurei. Al naso nitidi echi di frutti di bosco e muschio si fondono con viola e nuance d'arancia, per concludere con cannella e anice stellato. Abbrivio gustativo morbido e avvolgente, la polposità dell'amarena si lega a tannini setosi e fini. Stracotto di vitello con patate al rosmarino.

🍷 SPILLO D'ORO

Bianco Passito - Pinot grigio 80%, Gewürztraminer 20%
Alc.13% €35 (0,375l) | Bt.550 | Ferm. Legno | Mat. Legno 21 mesi
ABBINAMENTO Pasticceria secca, torte o cioccolato

🍷 VALLE D'AOSTA BIANCO DAPHNE 2019

Bianco Doc - Chardonnay 75%, Pinot grigio 25% | Alc.14%
€32 | Bt.1.200 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VALLE D'AOSTA PINOT NOIR PIERRE 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €40 | Bt.1.200
Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR LABIÉ 2019

Rosso Doc - Petit rouge 90%, Fumin 5%, Vien de Nus 5% | Alc.14%
€22 | Bt.2.500 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA ROSSO IMPASSE 2018

Rosso Doc - Merlot 50%, Petit rouge 30%, Fumin 20% | Alc.15%
€36 | Bt.1.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle

La realtà vitivinicola dell'Alta Valle d'Aosta custodisce un tesoro di grande valore, non solo dal punto di vista enologico ma anche storico: il prié blanc. Vitigno unico, cresce sotto il monte Bianco, ancora su piede franco, e regala profumi che ricordano la montagna. La Cave è tra i custodi di tale tesoro dal 1983, e quest'anno, dopo quasi un trentennio, il presidente Mauro Jacod passa il testimone al giovane viticoltore Nicholas Bovard, classe 1996, che dopo gli studi in Scienze e cultura dell'eno-gastronomia, sale alla presidenza della Cave mosso da grande passione ed entusiasmo.

INDIRIZZO Chemin des Îles, 31
La Ruine - 11017 Morgex (AO)
TELEFONO 0165 800331
MAIL info@cavemontblanc.com
WEB www.cavemontblanc.com
ANNO FONDAZIONE 1983
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 4,3 **BOTTIGLIE** 140.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Nicola Del Negro
CONDUZIONE AGRONOMICA
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

Château Feuillet

Quest'anno la società rilancia con diverse novità. Un nuovo vino andrà ad arricchire la gamma: la Table Ronde, un riuscitissimo assemblaggio, in parti uguali, di fumin, pinot noir e petit rouge che uscirà tra ottobre e novembre, dopo un anno di barrique. Sono state poi impiantate due nuove vigne, una di 7.000 metri quadri, sotto al castello, con 1.400 barbatelle di fumin, e un'altra a fianco della sede, con 1.600 barbatelle di pinot noir e petit rouge. In preparazione anche un rosato da torrette e, in ultimo, è in progetto la costruzione di una nuova cantina.

INDIRIZZO Località Château Feuillet,
12 - 11010 Saint-Pierre (AO)
TELEFONO 0165 903905
328 7673880
MAIL fiorano@vievini.it
WEB www.chateaufeuillet.vievini.it
ANNO FONDAZIONE 1995
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 7 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Maurizio Fiorano
CONDUZIONE ENOLOGICA
Maurizio Fiorano
CONDUZIONE AGRONOMICA
Maurizio Fiorano
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA SÌ**

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

Bianco Doc Dolce - Prié blanc 100% | Alc.13,5% | €45 (0,5l)
Bt.4.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
Oro compatto. Suggestioni copiose di frutta secca, fichi disidratati, cedro candito, miele d'acacia, salvia, pesca, uva sultanina e fiori appassiti. Gusto morbido, fresco e dalla sapida scia che s'allunga su ricordi d'albicocca. Vendemmia notturna, con temperature molto rigide, per cogliere acini gelati. Tegole valdostane.

++++ VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE LA PIAGNE 2018

Bianco Doc - Prié blanc 100% | Alc.12% | €26
Bt.16.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ CUVÉE DES GUIDES

Bianco Metodo Classico - Prié blanc 100% | Alc.12%
€90 | Bt.1.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio
8 mesi e Legno 8 mesi | 36 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE EXTRA BRUT CUVÉE DU PRINCE 2013

Bianco Doc Metodo Classico - Prié blanc 100% | Alc.12%
€23 | Bt.1.400 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
e Legno 8 mesi | 72 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

+++ VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE VINI ESTREMI 2020

Bianco Doc - Prié blanc 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.1.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE XT 2018

Bianco Doc Metodo Classico - Prié blanc 100% | Alc.12% | €25
Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi | 18 mesi sui lieviti
ABBINAMENTO Piatti di verdure

++++ VALLE D'AOSTA FUMIN 2020

Rosso Doc - Fumin 90%, Syrah 10% | Alc.13,5% | €30
Bt.5.000 | Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 7 mesi

Fitta veste rosso rubino. Lo slancio iniziale accompagna a memorie di mirtillo, mora, marasca e prugna, ed evolve tra spezie e balsamicità con sbuffi di tabacco. Il corpo, ricco e avvolgente, è fresco e ben strutturato. Tannini leggiadri e ben integrati. Cinquale in civet.

+++ VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR 2019

Rosso Doc - Petit rouge 100% | Alc.15% | €28 | Bt.4.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

+++ VALLE D'AOSTA ROSATO 2020

Rosato Doc - Petit rouge 100% | Alc.13% | €15
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

+++ VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2020

Bianco Doc - Petite arvine 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.10.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

++ LA TABLE RONDE

Rosso - Petit rouge 34%, Fumin 33%, Pinot nero 33% | Alc.14%
€20 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ VALLE D'AOSTA SYRAH 2020

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €24 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALLE D'AOSTA FUMIN 2019

Tra Arvier e Aise, all'interno di un anfiteatro naturale, si crea un microclima originale e particolarmente caldo, tanto da meritarsi l'appellativo di "inferno", che permette alla vite di svilupparsi nelle migliori condizioni. La cooperativa di produttori della Coenfer, sotto l'oculata guida di Fabrizio Prosperi, amministra al meglio queste risorse, allevando le vigne con procedimenti biologici e naturalmente innovativi, creando vini peculiari nel loro genere come l'Enfer d'Arvier "Digne du Pape", tanto amato da Papa Wojtyla.

INDIRIZZO Via Corrado Gex, 52
11011 Arvier (AO)
TELEFONO 0165 99238
MAIL info@coenfer.it
WEB www.coenfer.com
ANNO FONDAZIONE 1975
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 30.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabrizio Prosperi
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabrizio Prosperi
VENDITA DIRETTA SÌ
VISITA IN AZIENDA SÌ

Per raggiungere la cantina della famiglia Praz si attraversa un antico borgo in pietra: è qui che, nella scelta di recuperare gli immobili di proprietà e di valorizzare il villaggio natale, si respira la filosofia dell'azienda, amore che traspare anche nella bellissima cantina a volte. L'esperienza dell'enologo Grato Praz si ritrova nelle nuovissime attrezzature e nella scelta di affiancare alle coltivazioni autoctone anche vitigni internazionali che nei piccoli appezzamenti, frazionati come ripidi fazzoletti in questo angolo di Envers, trovano belle espressioni caratterizzate da freschi profumi.

INDIRIZZO Frazione Turille, 10
11020 Jovençon (AO)
TELEFONO 0165 250358
328 7692418
MAIL jean-paul.praz@libero.it
WEB www.crottadiprado.it
ANNO FONDAZIONE 1983
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 1,8 **BOTTIGLIE** 13.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Costantin Praz
CONDUZIONE ENOLOGICA
Costantin Praz, Jean Paul Praz
CONDUZIONE AGRONOMICA
Costantin Praz, Jean Paul Praz
VENDITA DIRETTA SÌ **VISITA IN AZIENDA** SÌ

🍷 VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER DIGNE DU PAPE 2018

Rosso Doc - Petit rouge 100% | Alc.15% | €36
Bt.1.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Incantevole rosso carminio. Ouverture sinuosa, con confettura di prugne, nuance di fiori appassiti e chiodi di garofano che ammaliano l'olfatto. Il leggero appassimento e la maturazione in tonneau regalano un palato generoso, morbido, con tannini serici e un finale di grande coerenza. Agnello al forno.

🍷 VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER CLOS DE L'ENFER 2016

Rosso Doc - Petit rouge 100% | Alc.14% | €30
Bt.2.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA ENFER D'ARVIER 2018

Rosso Doc - Petit rouge 100% | Alc.13,5% | €24 | Bt.3.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 TRISKELL

Rosato Metodo Classico - Mayolet 100% | Alc.12% | €30
Bt.4.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 36 mesi sui lieviti

ABBINAMENTO Risotti di terra

🍷 VALLE D'AOSTA GAMAY 2019

Rosso Dop - Gamay 100% | Alc.14% | €15 | Bt.1.900
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Manto rosso rubino luminoso. Profilo olfattivo caratterizzato da note ben definite, frutti rossi, sentori di sottobosco, confettura di prugna matura e cenni di corteccia di pino. Il sorso è coeso con tannini delicati e spezie quasi pungenti che sfumano in un alone mentolato. Tagliolini ai funghi porcini.

🍷 VALLE D'AOSTA TORRETTE 2019

Rosso Dop - Petit rouge 85%, Cornalin 5%, Fumin 5%, Prémessa 5%
Alc.13,5% | €14 | Bt.5.400 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2019

Bianco Dop - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €16
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 VALLE D'AOSTA MÜLLER THURGAU 2019

Bianco Dop - Müller Thurgau 100% | Alc.13% | €13 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 2019

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.14% | €14 | Bt.2.850
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VALLE D'AOSTA GEWÜRZTRAMINER 2019

Bianco Dop - Gewürztraminer 100% | Alc.14% | €16 | Bt.860
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

La Cantina di Cunéaz

Piccola realtà vitivinicola nata nel 2009 sulle colline di Gressan, nella zona fresca dell'Envers. Gli effetti della pandemia e la crescita dei metri quadri vitati hanno costretto il buon Nadir a creare un nuovo magazzino, per non ingombrare di bottiglie la zona produttiva. Questa carenza di spazio ha fatto nascere l'idea di una nuova cantina in un futuro prossimo, con luoghi idonei a tutte le fasi della lavorazione. Le barbatelle di fumin piantate negli scorsi anni hanno iniziato a produrre, e altre se ne sono aggiunte, con in animo il progetto di una nuova etichetta.

INDIRIZZO Frazione La Magdelaine,
8 - 11020 Gressan (AO)
TELEFONO 339 1891494
MAIL lacantinadicuneaz@tiscali.it
WEB www.lacantinadicuneaz.it
ANNO FONDAZIONE 2009
VITICOLTURA Biologica

ETTARI 1,3 **BOTTIGLIE** 10.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Nadir Cunéaz
CONDUZIONE ENOLOGICA Nadir Cunéaz
CONDUZIONE AGRONOMICA
Nadir Cunéaz
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

Diego Curtaz

Ai confini di uno splendido meleto sulla collina di Chevrot, nella zona produttiva dell'Envers, troviamo l'azienda agricola Curtaz. Parliamo di un piccola realtà in cui, però, si respira una parte della storia vitivinicola valdostana. Nella cantina tutta in pietra risalente al 1717 si fa vino da oltre quattro generazioni. Dal 1981, quando è mancato il nonno Aimè di Balisse, Diego Curtaz si occupa delle vigne e della vinificazione, con passione e dedizione. Piccola produzione, non più di diecimila bottiglie ripartite su 6 referenze, caratterizzata da vini interessanti e dall'ottima bevibilità.

INDIRIZZO Frazione Viserand, 61
11020 Gressan (AO)
TELEFONO 0165 251079
MAIL diegocurtaz@tiscali.it
WEB www.diegocurtazvini.it
ANNO FONDAZIONE 1981
VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 1,5 **BOTTIGLIE** 10.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Diego Curtaz
CONDUZIONE ENOLOGICA Diego Curtaz
CONDUZIONE AGRONOMICA Diego Curtaz
VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

††† VALLE D'AOSTA PINOT NOIR GRANDGOSIER 2019

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino, fitto e con luci purpuree. Ricco bouquet di mora, ciliegia, albicocca e arancia, poi rosa rossa, humus e sottobosco. Impronta gustativa succosa e sapida che guida a una chiosa di lampone e fragolina. Tannini giovanili che garantiranno un'ottima evoluzione. Costolette di vitello in terrina.

††† VALLE D'AOSTA ROSSO BADEBEC 2019

Rosso Dop - Petit rouge 90%, Fumin 5%, Vien de Nus 5%
Alc.13,5% | €16 | Bt.2.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† VALLE D'AOSTA ROSSO LES GOSSES 2019

Rosso Doc - Vien de Nus 60%, Petit rouge 30%, Vuillermin 10%
Alc.13% | €16 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

††† L'ENTSO

Rosso - Fumin 60%, altre varietà 40% | Alc.13,5%
€20 | Bt.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

†† VALLE D'AOSTA GEWÜRZTRAMINER
PANTAGRUEL 2020

Bianco Dop - Gewürztraminer 100% | Alc.13,5%
€17 | Bt.1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

††† VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Un vivido scenario rosso cremisi. Giovanile all'olfatto, con evidenze di frutti di bosco e fiorellini di campo, erba tagliata e accenni di sottobosco. Al palato è materico e duraturo, con lievi ritorni speziati di pepe. Tannini piacevoli e aggraziati. Coniglio alla cacciatora con patate al rosmarino.

††† VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

†† DÏ MEUN

Rosso - Petit rouge 50%, Cornalin 10%, Mayolet 10%, Prèmetta 10%,
altre varietà 20% | Alc.13,5% | €12 | Bt.1.300 | Ferm. Acciaio
Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

†† VALLE D'AOSTA TORRETTE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 70%, Cornalin 10%, Mayolet 10%, Vien de Nus
10% | Alc.13,5% | €13 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†† VALLE D'AOSTA GAMAY 2019

Rosso Doc - Gamay 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

Nel proseguire la tradizione familiare, Denis e Daisy, sotto l'occhio attento di mamma Della e papà Ivo, conducono questa piccola realtà. Passione ed entusiasmo permeano ogni loro azione. L'attività agricola si divide tra produzione vitivinicola e di mieli. Gli oltre quattro ettari di vigneto si trovano tutti in situazioni di forte pendenza, rendendo indispensabili lavorazioni prettamente manuali. In questo difficile momento storico sono stati tra le poche aziende valdostane a credere nella forza delle relazioni personali, partecipando alla versione regionale di Cantine Aperte.

INDIRIZZO Via Regione Bioula, 13
11100 Aosta (AO)

TELEFONO 0165 552687

MAIL maisonagricole.ded@gmail.com

WEB www.maisonded.vievin.it

ANNO FONDAZIONE 2002

VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 4,5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Daniela Dellio

CONDUZIONE ENOLOGICA

Mattia Nicoletta

CONDUZIONE AGRONOMICA

VENDITA DIRETTA Sì

VISITA IN AZIENDA Sì

Nicola Del Negro, enologo cresciuto alla Cave de Mont Blanc, sognava di avere una cantina tutta sua; Il progetto è presto diventato una consolidata realtà nel cuore di Saint-Pierre, dove dimorano delle minuscole particelle coltivate su terrazzamenti a ridosso delle pareti di roccia, la cui esposizione consente alle uve una maturazione ottimale. Quest'anno Nicola ha voluto puntare sui vitigni rossi, petit rouge e pinot noir, sperimentando, dopo una breve macerazione carbonica, una delicata maturazione in barrique che non prevalga sulle caratteristiche fruttate del vino.

INDIRIZZO Via Rue de la Colline, 28
11010 Saint-Pierre (AO)

TELEFONO 338 3954657

MAIL nicola_delnegro@libero.it

WEB N.d.

ANNO FONDAZIONE 2011

VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 1,7 **BOTTIGLIE** 15.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Nicola Del Negro

CONDUZIONE ENOLOGICA

Nicola Del Negro

CONDUZIONE AGRONOMICA

Nicola Del Negro

VENDITA DIRETTA Sì **VISITA IN AZIENDA** Sì

DEUX PETITS DOUX

Bianco Passito - Muscat petit grain 50%, Petite arvine 50%
Alc.14% | €25 (0,375l) | Bt.720 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 17 mesi

Smagliante giallo dorato. L'appassimento evidenzia sbuffi di albicocca disidratata, ananas, cedro candito, pasticceria secca, pesca sciropata, miele millefiori, camomilla e fiore di tiglio. Morbido, ben equilibrato, si congeda lentamente regalando sfiziosi aromi di frutta gialla. Crema di Cognac e cialde di frutta secca.

VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR 2019

Rosso Doc - Petit rouge 90%, Syrah 10% | Alc.14,5% | €20
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALLE D'AOSTA FUMIN 2019

Rosso Doc - Fumin 100% | Alc.13,5% | €20 | Bt.1.680
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio e Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

VALLE D'AOSTA TORRETTE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 80%, Cornalin 10%, Fumin 10%
Alc.13,5% | €15 | Bt.5.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2019

Bianco Doc - Petite arvine 100% | Alc.14,5% | €15 | Bt.3.100
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2020

Bianco Doc - Petite arvine 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

Tenue giallo paglierino lucente. Dopo doviziose ventate di cedro e pompelmo, vira su accenni di ananas, fiore di acacia, zenzero e pepe bianco. Conquista il palato con sensazioni fresche, sapide e amaricanti che si fondono in un'interminabile scia agrumata. Spigola al forno aromatizzata al dragoncello.

VALLE D'AOSTA PINOT NOIR LAON 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14,5% | €30 | Bt.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

VALLE D'AOSTA MUSCAT DE CHAMBAVE 2020

Bianco Doc - Muscat petit grain 100% | Alc.14% | €14
Bt.3.000 Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi

ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

VALLE D'AOSTA TORRETTE DANTE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 90%, Cornalin 10% | Alc.14,5% | €30
Bt.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 2 mesi e Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

Di Barrò

Spira aria di rinnovamento da Di Barrò. Il testimone passa ai giovani Matteo e Francesca Barmaz che, sotto l'occhio vigile dei genitori, hanno ampliato la cantina e rinnovato la grafica delle etichette. Animati da una filosofia fondata sulla rigorosa scelta delle uve, tendono a valorizzare i vitigni autoctoni. A breve verrà aumentata la superficie produttiva con nuovi impianti di petite arvine. In una delle più antiche vigne della zona producono Ostro, dal nome del vento che spira durante la vendemmia: un Torrette Supérieur ottenuto con uve pigiate dopo un leggero appassimento.

INDIRIZZO Località Château Feuillet,
8 - 11010 Saint-Pierre (AO)
TELEFONO 0165 903671
MAIL dibarro@vievini.it
WEB www.dibarro.vievini.it
ANNO FONDAZIONE 1999
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata
ETTARI 3,5 **BOTTIGLIE** 18.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Elvira
Stefania Rini Barmaz
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea
Barmaz, Matteo Barmaz
CONDUZIONE AGRONOMICA Andrea
Barmaz, Matteo Barmaz
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

Didier Gerbelle

Dal carattere mite e contenuto, ma con una grande energia, Didier conduce la sua azienda con una dedizione e un impegno che lo portano sempre a nuovi traguardi. Quest'anno ha introdotto diverse novità, a partire da un vitigno autoctono a bacca bianca, il blanc commun. Lancia, inoltre, un nuovo vino: il Fils du Pays. Frutto dell'annata 2019 e lavorato solo in acciaio, composto per metà da petit rouge e per metà da mayolet. La novità più importante però è l'uscita sul mercato di L'Ainé, una Riserva di poche bottiglie numerate, capace davvero di raccontare l'anima dei luoghi e del produttore.

INDIRIZZO Frazione Cheriottes,
20 11010 Aymavilles (AO)
TELEFONO 339 8433452
MAIL gerbelle@hotmail.it
WEB www.gerbelle.vievini.it
ANNO FONDAZIONE 2006
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 60.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Didier Gerbelle
CONDUZIONE ENOLOGICA
Didier Gerbelle
CONDUZIONE AGRONOMICA
Didier Gerbelle
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

++++ VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 100% | Alc.13% | €14 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi

Lampi purpurei illuminano il rosso rubino. Suntuoso ventaglio olfattivo: fragola, lampone, gelso nero e mora di rovo. Epilogo elegante con aliti mentolati e sottili sbuffi di chiodi di garofano. La beva, raffinata e fresca, è ritmata dal ritorno del frutto e da tannini cesellati. Stinco di maiale al forno.

+++ VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPERIEUR OSTRO 2015

Rosso Doc - Petit rouge 90%, altre varietà 10% | Alc.14,5%
€25 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 36 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALLE D'AOSTA SYRAH 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.14% | €17 | Bt.2.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2019

Bianco Doc - Petite arvine 100% | Alc.13,5% | €17
Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 18 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

++++ VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2018

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €14 | Bt.1.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 26 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ VALLE D'AOSTA TORRETTE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 90%, altre varietà 10% | Alc.13,5%
€14 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

++++ VALLE D'AOSTA ROSSO L'AÎNÉ 2018

Rosso Dop - Neyret 100% | Alc.14% | €24 | Bt.2.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Rosso rubino vivace e intenso. Al naso marasca e mora, guizzi di geranio e viola, finale speziato con accenni di tabacco. La maturazione, prevalentemente in anfora, genera un gusto ricco, caldo e avvolgente dal tannino setoso e garbato. Piacevole la lunga persistenza balsamica. Chateaubriand.

++++ JEUX DE CÉPAGES LATOUÉYO

Bianco - Chardonnay 20%, Gewürztraminer 20%, Pinot bianco 20%,
Sauvignon 20%, Viognier 20% | Alc.13% | €12 | Bt.15.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

++++ VALLE D'AOSTA ROSSO PEQUE-NAI 2018

Rosso Dop - Cornalin 80%, Fumin 10%, Prèmetta 10% | Alc.14%
€16 | Bt.5.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

+++ VALLE D'AOSTA GAMAY LATOUÉYO 2019

Rosso Dop - Gamay 100% | Alc.13% | €12 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

+++ FILS DU PAYS

Rosso - Mayolet 50%, Petit rouge 50% | Alc.13%
€23 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ VALLE D'AOSTA
ROSSO L'AÎNÉ 2015 | 2016

L'azienda ha acquisito alcuni terreni prossimi alla cantina, dove sono state piantate barbatelle di petite arvine, pinot noir e petit rouge. Novità anche nella produzione vinicola: un Müller Thurgau da un nuovo vigneto a Introd, lo Châtel Argent, da uve petite arvine provenienti da Villeneuve, e Vin de Michel, uno Chardonnay maturato per 12 mesi in barrique trattate col vapore. Grosjean è la prima in Valle a reintrodurre nella coltivazione l'antica tecnica del sovescio, che arricchisce il terreno di sostanze organiche ed è particolarmente suggestiva in periodo di fioritura.

INDIRIZZO Villaggio Ollignan, 2
11020 Quart (AO)
TELEFONO 0165 775791
MAIL info@grosjeanvins.it
WEB www.grosjeanvins.it
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Biologica certificata
ETTARI 14 **BOTTIGLIE** 140.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Fratelli Grosjean
CONDUZIONE ENOLOGICA
Hervé Grosjean
CONDUZIONE AGRONOMICIA
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

Fin dalla sua fondazione come École Pratique d'Agricoltura, l'Institut Agricole Régional ha operato per la valorizzazione delle produzioni agricole valdostane e per il recupero di vitigni locali praticamente scomparsi. Quest'anno la lista dei vini recensiti è impreziosita da Le Doyen, vino a base nebbiolo con una percentuale di neyret, uscito per la prima volta nel 2018 per celebrare i dieci anni dalla scomparsa del canonico Joseph Vaudan, fautore della rinascita dell'enologia regionale sin dal 1959, e rettore, fino al 1986, di quello che oggi è l'Institut.

INDIRIZZO Regione La Rochère,
1/A - 11100 Aosta (AO)
TELEFONO 0165 215811
MAIL iar@iaraosta.it
WEB www.iaraosta.it
ANNO FONDAZIONE 1982
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 7,3 **BOTTIGLIE** 45.000
PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Fondazione
Institut Agricole Régional
CONDUZIONE ENOLOGICA
Daniele Domeneghetti
CONDUZIONE AGRONOMICIA
Odardo Zecca
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE CHATEL ARGENT 2020

Bianco Doc - Petite arvine 100% | Alc.13,5%
€13 | Bt.3.800 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Sfoggia un paglierino di pregevole fattura. Preludio delizioso, un bouquet composto da pompelmo rosa, pesca, ananas, fiori bianchi e soffi minerali di pietra focaia. Assaggio fresco e sapido, con accenni ammandorlati che prolungano il piacere gustativo. Lasagne verdi con spinaci e fonduta.

🍷 VALLE D'AOSTA PINOT NOIR VIGNE TZERIAT 2019

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13% | €19 | Bt.7.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VALLE D'AOSTA CHARDONNAY LE VIN DE MICHEL 2019

Bianco Doc - Chardonnay 100% | Alc.13,5% | €25
Bt.1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR VIGNE ROVETTAZ 2019

Rosso Doc - Petit rouge 75%, Cornalin 10%, Fumin 10%, Prémessa 5%
Alc.13% | €15 | Bt.5.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 VALLE D'AOSTA FUMIN VIGNE ROVETTAZ 2019

Rosso Doc - Fumin 100% | Alc.13% | €22 | Bt.2.500 | Ferm. Acciaio
Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA SYRAH 2019

Rosso Doc - Syrah 100% | Alc.13% | €14 | Bt.4.500
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 15 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 LE DOYEN

Rosso - Nebbiolo 90%, Neyret 10% | Alc.13,5% | €16 | Bt.660
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi

Granato soffuso e delicato. All'olfatto regala marasca, visciola, peonia e bonbon di liquirizia alla viola, è invitante, contraddistinto da aromi polposi. L'ingresso è ben calibrato e sapido, la trama tannica è giovane ma già distinta. Millefoglie di manzo e lardo di Arnad con mele caramellate.

🍷 VALLE D'AOSTA FUMIN 2018

Rosso Doc - Fumin 100% | Alc.13% | €16 | Bt.3.490
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA VUILLERMIN 2019

Rosso Doc - Vuillermin 100% | Alc.13% | €16 | Bt.2.650
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE 2020

Rosso Doc - Petit rouge 100% | Alc.14% | €12 | Bt.5.300
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2020

Bianco Doc - Petite arvine 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.3.450 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VALLE D'AOSTA GRAINS ROUGES 2019

Rosso Doc - Gamay 65%, Gamaret 35% | Alc.14,5%
€12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

La Crotta di Vegneron

Storica cooperativa della bassa valle, responsabile della conduzione agronomica delle vigne dei conferitori, è un bacino di convergenza e un punto di riferimento per i suoi associati. Il muscat petit grain ha trovato qui una zona d'elezione, e nella cooperativa un'interprete di grande livello: da molti anni, infatti, la versione Flétri si posiziona tra i migliori vini passiti d'Italia. Il lavoro per l'ottenimento di una speciale certificazione, la Qualitas, per la riduzione della presenza di solfiti, dimostra la grande attenzione verso il consumatore.

INDIRIZZO Piazza Roncas, 2
11023 Chambave (AO)
TELEFONO 0166 46670
MAIL info@lacrotta.it
WEB www.lacrotta.it
ANNO FONDAZIONE 1980
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 200.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Cooperativa di produttori
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Costa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabrizio Prosperi
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

La Plantze

Henri Anselmet, titolare di questa giovane azienda, oltre ad aver acquisito nuovi impianti coltivati a chardonnay, si è dedicato al sauvignon; molto interessante anche il viognier, sperimentato con maturazioni sia in anfora sia in pièce. Henri non ha però dimenticato il suo amore per gli autoctoni, in particolare il cornalin, al quale la delicatezza della vinificazione integrale conferisce volume, rotondità e morbidezza. Inoltre, ha esaltato anche il pinot grigio che, dopo una macerazione pellicolare, sosta lungamente in anfora, prima di un altrettanto lungo affinamento in bottiglia.

INDIRIZZO Frazione Vereyatz, 30
11018 Villeneuve (AO)
TELEFONO 0165 904851
MAIL laplantze@gmail.com
WEB www.laplantze.eu
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 5 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Henri Anselmet
CONDUZIONE ENOLOGICA Henri Anselmet
CONDUZIONE AGRONOMICA
Henri Anselmet
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI PRIEURÉ 2019

Bianco Doc Passito - Muscat petit grain 100% | Alc.14%
€30 (0,375l) | Bt.3.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
Splendido oro lucente. L'appassimento in cassette regala un incipit olfattivo elegante e ammalante: albicocca disidratata, pesca sciropata, frutta candita e dattero, poi zenzero, vaniglia e miele millefiori. Assaggio fresco, materico e avvolgente che termina con una lunga scia fruttata. Torta millefoglie.

🍷 VALLE D'AOSTA FUMIN ESPRIT FOLLET 2018

Rosso Doc - Fumin 100% | Alc.13,5% | €25 | Bt.5.000
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🍷 VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT ATTENTE 2019

Bianco Dop - Muscat petit grain 100% | Alc.13,5% | €20
Bt.2.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2020

Bianco Doc - Muscat petit grain 100% | Alc.13,5% | €18
Bt.50.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 4 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 2020

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €15 | Bt.9.500
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 REFRAIN

Bianco Metodo Martinotti - Müller Thurgau 70%, Muscat petit grain 10%, Petit rouge 10%, Pinot nero 10% | Alc.12% | €15 | Bt.30.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 3 mesi | 1 mese sui lieviti
ABBINAMENTO Zuppe, minestre o vellutate

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

🍷 (91,5) LA COPINE

Bianco - Sauvignon 100% | Alc.13,5% | €13
Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

Uno scrigno color paglia, vivido e brioso. L'impronta odorosa è fine e riecheggia di melone, nespola, pompelmo e ginestra. Lievi riverberi di rosmarino conducono a un percorso gustativo d'ineccepibile coerenza, con ritorni di carruba e peperone verde. Sorso teso e sapido. Ravioli di crotten su crema di zucca e moccetta croccante.

🍷 VALLE D'AOSTA PINOT GRIS TRII RUNDIN 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €17 | Bt.1.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 9 mesi
ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 1935 C.C.

Rosso - Syrah 70%, Merlot 20%, Grenache 10% | Alc.15%
€50 | Bt.600 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 22 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 AL MISTER 2020

Bianco - Sauvignon 80%, Viognier 20%
Alc.14% | €25 | Bt.1.600 | Ferm. Acciaio
ABBINAMENTO Risotti di pesce

🍷 VALLE D'AOSTA ROSSO EL TEEMP 2019

Rosso Doc - Merlot 50%, Syrah 50% | Alc.14,5%
€17 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

Stefano Celi, proprietario di questa bella realtà ai piedi del castello di Saint-Pierre, è un punto di riferimento della viticoltura eroica, tanto da essere divenuto presidente del CERVIM. Stefano ha deciso di incrementare gli impianti dei vitigni autoctoni, così da ottenere dei prodotti che raccontino il territorio in modo autentico. Il bellissimo agriturismo, sorto vicino alla cantina, rispecchia tutto il suo amore per la vigna. Degna di menzione la luminosa sala di degustazione, dove si possono bere vini e grappe prodotte con le vinacce di petite arvine.

INDIRIZZO Località Bussan Dessous,
1 - 11010 Saint-Pierre (AO)
TELEFONO 0165 904038
MAIL info@lasource.it
WEB www.lasource.it
ANNO FONDAZIONE 2003
VITICOLTURA Lotta integrata

ETTARI 9,5 **BOTTIGLIE** 40.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefano Celi
CONDUZIONE ENOLOGICA Mario Ronco
CONDUZIONE AGRONOMICA Stefano Celi
VENDITA DIRETTA S
VISITA IN AZIENDA S

🍷 VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2019

Bianco Dop - Petite arvine 100% | Alc.13% | €16 | Bt.4.330
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Legno 9 mesi

Mantello oro lucente. Esordio odoroso fresco e accattivante, l'agrumo abbraccia la frutta esotica e si evolve in guizzi di ginestra e zenzero. Il legno rimanda alla succosa maturità del frutto. Al palato è fresco e sapido, con una gustosa durezza su aromi di papaia. Filetto di orata in salsa di zafferano e acetosella.

🍷 VALLE D'AOSTA SYRAH 2018

Rosso Dop - Syrah 100% | Alc.12,5% | €15
Bt.5.830 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA CORNALIN 2017

Rosso Dop - Cornalin 100% | Alc.13,5% | €15
Bt.5.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

Hervé Deguillame, proprietario di questa bella cantina abbarbicata sulla collina di Verrayes, è di un accogliente agriturismo, ha accresciuto le proprie colture con nuovi impianti di muscat petit grain che trova massima espressione nel suo Chambave Muscat Flétri. Ha piantato, inoltre, su ripidissimi terrazzamenti, barbatelle di petite arvine. In cantina unisce sperimentazione, tradizione e tecnologia: le uve, accuratamente scelte, vengono lasciate brevemente essiccare all'aria prima di essere pigiate, in modo da perdere tutta l'umidità e ottenere un prodotto di grande qualità.

INDIRIZZO Frazione Grangeon, 1
11020 Verrayes (AO)
TELEFONO 0166 543018
MAIL laville.caves@gmail.com
WEB www.laville.it
ANNO FONDAZIONE 2005
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 2,4 **BOTTIGLIE** 20.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Hervé Daniel Deguillame
CONDUZIONE ENOLOGICA
CONDUZIONE AGRONOMICA
Hervé Daniel Deguillame
VENDITA DIRETTA S
VISITA IN AZIENDA S

🍷 (91,5) VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI 2019

Bianco Doc Passito - Muscat petit grain 100% | Alc.13%
€35 (0.375l) | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 17 mesi
Una tinta dorata d'esemplare luminosità. Ventaglio olfattivo considerevole, all'albicocca e alla pesca gialla s'aggiunge l'ananas, e poi papaia, miele, noce e nocciola, fiori appassiti, uva sultanina e dattero. L'assaggio è dolce, morbido ed equilibrato. Interminabile l'epilogo fruttato e floreale. Torta Saint Honoré.

🍷 VALLE D'AOSTA FUMIN 2017

Rosso Doc - Fumin 100% | Alc.14% | €25 | Bt.810
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi e Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2019

Bianco Doc - Muscat petit grain 100% | Alc.14,5% | €15
Bt.3.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 11 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🍷 VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €18 | Bt.990
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VALLE D'AOSTA VUILLERMIN 2018

Rosso Doc - Vuillermine 100% | Alc.14% | €15 | Bt.1.700
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi e Legno 14 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA CHAMBAVE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 70%, Vuillermine 30% | Alc.13,5%
€12 | Bt.2.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 VALLE D'AOSTA CHAMBAVE MUSCAT 2013 | 2014

●○○○

Le Grain

L'azienda nasce nel cuore della Valle d'Aosta, a Saint-Pierre dove, con l'aiuto di tutta la famiglia e con profonda passione, vengono lavorati i due ettari di vigneto. Durante i lavori primaverili, in mezzo ad altre coltivazioni, è stata impiantata una nuova vigna di pinot noir: una pratica che da sempre contraddistingue queste zone. In cantina Claudio Berthod garantisce una vinificazione all'avanguardia, assicurando qualità attraverso piccoli ma costanti investimenti e rispettando le peculiarità aromatiche impresse dai vitigni autoctoni e internazionali.

INDIRIZZO Via Chateau-Feuillet, 9

11010 Saint Pierre (AO)

TELEFONO 327 7734488

MAIL legrain@libero.it

WEB le-grain-di-berthod-claudio.

business.site

ANNO FONDAZIONE 2012

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 2 **BOTTIGLIE** 6.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Claudio Berthod

CONDUZIONE ENOLOGICA

Mattia Nicoletta

CONDUZIONE AGRONOMICA

Claudio Berthod

VENDITA DIRETTA Sì

VISITA IN AZIENDA Sì

●●●○

Les Crêtes

La sperimentazione enologica iniziata nel 2018 con Neige d'Or, e poi applicata nel 2019 al Cuvée Bois, diventa oggi regola per tutti i vini bianchi di Les Crêtes. La scelta è quella di non diraspare più, bensì di mandare in pressa l'uva intera per guadagnare aromaticità. Sul versante dei vini rossi è cominciata la selezione di uve per zona, e per il trenta per cento della produzione si applica la pressatura del grappolo intero. Da segnalare le nuove etichette nate per festeggiare il cinquantenario del primo vino di Costantino Charrère.

INDIRIZZO Località Villetes, 50 -

11010 Aymavilles (AO)

TELEFONO 0165 902274

MAIL info@lescretes.it

WEB www.lescretes.it

ANNO FONDAZIONE 1989

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 30 **BOTTIGLIE** 225.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Famiglia Charrère

CONDUZIONE ENOLOGICA

Raffaele Crotta

CONDUZIONE AGRONOMICA Carlo

Bataillon, Federico Curtaz

VENDITA DIRETTA Sì

VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE 2018

Rosso Doc - Petit rouge 100% | Alc.13,5% | €13

Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

Rosso rubino con striature porpora. Impronta olfattiva fruttata: nitidi riconoscimenti di fragola s'intrecciano alla ciliegia e ai piccoli frutti di bosco, poi subentrano geranio, rosa selvatica e una bella speziatura. Di buona struttura, morbido e rinfrescante, sfocia in un finale finemente fruttato. Tagliatelle con sugo di capriolo.

🍷 VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2020

Bianco Doc - Petite arvine 100% | Alc.13,5% | €16 | Bt.600

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VALLE D'AOSTA PETIT ROUGE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 100% | Alc.13% | €13

Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VALLE D'AOSTA TORRETTE 2019

Rosso Doc - Petit rouge 70%, Cornalin 15%, Fumin 15%

Alc.12,5% | €13 | Bt.1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 9 mesi

ABBINAMENTO Salumi o insaccati

🍷 (92) VALLE D'AOSTA CHARDONNAY CUVÉE BOIS 2019

Bianco Dop - Chardonnay 100% | Alc.14,5% | €43

Bt.18.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Drappeggio dal vivido colore giallo paglierino. Profilo odoroso caratterizzato da frutta esotica, camomilla e vaniglia. Tratti di grafite ed erbe alpine suggeriscono un assaggio rinfrescante. Di corpo, morbido al gusto e di buon equilibrio; intensa la scia sapida sulle orme di fiori montani. Spaghetti cacio e pepe.

🍷 VALLE D'AOSTA PINOT NERO REVEI 2018

Rosso Doc - Pinot nero 100% | Alc.14,5% | €33

Bt.1.800 | Ferm. Legno | Mat. Legno 18 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

🍷 VALLE D'AOSTA NEBBIOLO SOMMET 2018

Rosso Dop - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €33 | Bt.4.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE D'AOSTA PINOT GRIS BRULANT 2019

Bianco Dop - Pinot grigio 100% | Alc.15% | €22 | Bt.3.200

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

🍷 VALLE D'AOSTA BIANCO NEIGE D'OR 2018

Bianco Dop - Petite arvine 60%, Pinot grigio 40% | Alc.13,5%

€62 | Bt.2.500 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Primi piatti di pasta o pasta fresca ripiena

🍷 VALLE D'AOSTA FUMIN 2019

Rosso Dop - Fumin 100% | Alc.13% | €22 | Bt.12.000

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🍷 VALLE
D'AOSTA CHARDONNAY
CUVÉE BOIS 2015

🍷 VALLÉE
D'AOSTE SYRAH
CÔTEAU LA TOUR 2013

Le vigne di Les Petits Riens, a pochi minuti dal centro di Aosta, seguono il principio del "collaborare con la natura, non combatterla", e si adattano appieno ai suoi ritmi. Dagli esordi, infatti, Stefania Galimberti e Fabien Bonnet, arrivati in Valle d'Aosta dopo alcune esperienze in Svizzera, non solo hanno seminato varietà di erbe tra i filari, ma ne hanno dedicato uno agli uccelli di passaggio: aumentare la biodiversità così da rinforzare l'intero contesto vinicolo. In cantina, come in vigna, tutte le lavorazioni sono fatte a mano, con premura, rispetto dei tempi necessari e amore.

INDIRIZZO Regione Chabloz, 18
11100 Aosta (AO)
TELEFONO 0165 217745
MAIL info@vinlespetitsriens.com
WEB www.vinlespetitsriens.com
ANNO FONDAZIONE 2013
VITICOLTURA Biologica
ETTARI 2 BOTTIGLIE 6.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Stefania Galimberti
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabien Bonnet
CONDUZIONE AGRONOMICA
Fabien Bonnet
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

Fervono i lavori di ampliamento della cantina di una storica azienda, ai vertici dell'eccellenza valdostana. L'idea è quella di facilitare le pratiche enologiche aumentando gli spazi di lavorazione e, in un prossimo futuro, la maturazione e l'affinamento delle nuove Riserve dei prodotti finora disponibili sul mercato. Nel frattempo Marco Martin consegna per la prima volta per le degustazioni il suo Muscat Petit Grain, prezioso tassello di un mosaico che riunisce vini prodotti a partire da uve tipiche valdostane con quelli realizzati con vitigni internazionali.

INDIRIZZO Frazione Junod, 4
11010 Introd (AO)
TELEFONO 0165 95437
MAIL lotriolet@vievini.it
WEB www.lotriolet.vievini.it
ANNO FONDAZIONE 1993
VITICOLTURA Convenzionale
e lotta integrata

ETTARI 6 BOTTIGLIE 60.000
PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marco Martin
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marco Martin
CONDUZIONE AGRONOMICA
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

🌿🌿🌿 PETIT BOUT DE LUNE

Bianco - Chardonnay 80%, Erbaluce 20% | Alc.14,5%
€30 | Bt.961 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 24 mesi e Legno 24 mesi

Veste giallo mimosa e sfiziosi profumi di frutta esotica introducono un naso dagli accenti pregiati, impreziositi da una stuzzicante folata vegetale. Anche al palato porta la gioia di un'ottima acidità che conduce senza tregua a una chiusura tutta giocata sull'agrumata alternanza di lime e pompelmo. Coniglio in salmi.

🌿🌿 SI

Rosso - Petit rouge 100% | Alc.14,5% | €30
Bt.1.100 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 30 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

🌿🌿🌿 VALLE D'AOSTA PINOT GRIS 2020

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.14% | €18 | Bt.13.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

Giallo paglierino di magnifica stoffa, al naso propone una sintesi perfetta di fiori, gelsomino su tutti, uva spina e frutta a polpa bianca, soprattutto pera decana. Al sorso tornano bellissime tracce floreali, ben sostenute da una marcata sapidità. Salmerino alle erbe al forno.

🌿🌿🌿 VALLE D'AOSTA MUSCAT PETIT GRAIN 2020

Bianco Doc - Muscat petit grain 100% | Alc.14% | €18 | Bt.3.800
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Formaggi freschi o a pasta filata

🌿🌿 VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2020

Bianco Doc - Petite arvine 100% | Alc.14% | €19 | Bt.8.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Piatti di pesce

🌿🌿 VALLE D'AOSTA ROSSO CÔTEAU BARRAGE 2019

Rosso Doc - Syrah 80%, Fumin 20% | Alc.14% | €26 | Bt.5.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿 VALLE D'AOSTA FUMIN 2019

Rosso Doc - Fumin 100% | Alc.13,5% | €26 | Bt.8.000
Ferm. Legno e Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi e Legno 10 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

🌿🌿🌿 VALLE D'AOSTA
PINOT GRIS 2014 | 2017 | 2019

Mai Domi



Valido rappresentante della schiera dei giovani produttori valdostani, Alex Salvi continua a sperimentare con entusiasmo e grinta. Dopo l'apprendistato da Giorgio Anselmet, ha deciso di mettersi in gioco in prima persona, e non a caso ha chiamato il suo primo vino locus, a testimoniare la possibilità, per chiunque, di cambiare vita e realizzare i propri sogni. Oggi la sua produzione è cresciuta, e il suo Felicitas gli ha portato fortuna. Alex non si ferma, anzi, si pone sempre nuovi obiettivi: ampliare le vigne e realizzare una nuova cantina.

INDIRIZZO Frazione Chez Buillet,

1/B - 11020 Pollein (AO)

TELEFONO 320 0985585

MAIL info@maidomi.it

WEB www.aziendaagricolamaidomi.it

ANNO FONDAZIONE 2016

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 1,5 **BOTTIGLIE** 6.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Alex Salvi

CONDUZIONE ENOLOGICA

Fabrizio Prosperi

CONDUZIONE AGRONOMICA

Alex Salvi

VENDITA DIRETTA Sì

VISITA IN AZIENDA Sì

Ottin



Nata nel 2007, l'azienda Ottin continua a distinguersi per la voglia di sperimentare, spingendosi continuamente al di là dei risultati già raggiunti. Da qualche anno, Elio e famiglia lavorano in prospettiva, con l'idea di allargare la linea produttiva, come dimostrano le nuove vigne di chardonnay e syrah, ormai quasi in piena produttività. La grande novità di quest'anno, però, è l'uscita sul mercato del Clairet, un vino un tempo tipico della zona collinare di Aosta, prodotto con uva nebbiolo picotendro, la cui produzione era andata perduta dalla fine dell'Ottocento. Coup de coeur.

INDIRIZZO Frazione Porosson

Neyves, 209 - 11100 Aosta (AO)

TELEFONO 347 4071331

MAIL info@ottinvini.it

WEB www.ottinvini.it

ANNO FONDAZIONE 2007

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 8 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Elio Ottin

CONDUZIONE ENOLOGICA Elio Ottin

CONDUZIONE AGRONOMICA Elio Ottin

VENDITA DIRETTA Sì

VISITA IN AZIENDA Sì

+++ VALLE D'AOSTA MÜLLER THURGAU FELICITAS 2019

Bianco Doc - Müller Thurgau 100% | Alc.13%

€18 | Bt.1.200 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 4 mesi

Striature d'oro ornano il fitto giallo paglierino. Delicati sbuffi di pompelmo, agrumi e mela verde, si uniscono a fiori di tarasaco, gelsomino e a un bouquet di erbe aromatiche essiccate per descrivere un naso brioso e fine. Palato morbido, sostenuto da adeguata freschezza che ne vivacizza la beva. Risotto con mele e motsetta.

+++ VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPERIEUR DOMUS NOSTRA 2019

Rosso Doc - Petit rouge 95%, Gamay 5% | Alc.13%

€20 | Bt.700 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 13 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++ IOCUS

Rosso - Petit rouge 60%, Fumin 20%, altre varietà 20%

Alc.13% | €14 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++ VALLE D'AOSTA MÜLLER THURGAU IMAGO 2019

Bianco Doc - Müller Thurgau 90%, Traminer aromatico 10%

Alc.12,5% | €14 | Bt.1.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ (95) I VALLE D'AOSTA PINOT NOIR L'EMERICO 2018

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.13,5%

€40 | Bt.3.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 18 mesi

Rosso rubino con evoluzioni granato. Ampi riconoscimenti di fiori e frutta rossa, poi alloro, erbe da amaro, scorza d'arancia, cioccolato alla ciliegia. Straordinaria la progressione in bocca, di elegante trama tannica e avvolgente scia sapida. Sorso lungo e armonioso. Carré d'agnello alle erbe aromatiche.

++++ VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE 2020

Bianco Dop - Petite arvine 100% | Alc.14,5% | €20 | Bt.15.000

Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 7 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

++++ ↗ CLAIRET

Rosso - Nebbiolo 95%, Neyret 5% | Alc.14% | €40

Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 20 mesi

ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

++++ VALLE D'AOSTA TORRETTE SUPÉRIEUR 2019

Rosso Dop - Petit rouge 80%, Cornalin 10%, Fumin 10% | Alc.13,5%

€22 | Bt.6.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 10 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ VALLE D'AOSTA PETITE ARVINE NUANCES 2019

Bianco Dop - Petite arvine 100% | Alc.14,5% | €25 | Bt.3.500

Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 2019

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €23 | Bt.15.000

Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++++ VALLE D'AOSTA
PETITE ARVINE 2019

++++ VALLE D'AOSTA
PINOT NOIR L'EMERICO 2016

André Pellissier

Quella di Pellissier è una storia che racconta un sogno, un luogo e la nuova Valle d'Aosta del vino. André ha cominciato a pensare solo qualche anno fa a una vita da viticoltore e produttore; fino ad allora la sua famiglia aveva conferito le uve, le migliori di Torrette a sentir mormorare i produttori storici. Nasce così questa piccola realtà, dove vitigni autoctoni e internazionali dimorano nelle più estreme terrazze dell'area centrale - quella dei vini di lusso di fine Ottocento - che sta regalando sempre più emozioni.

INDIRIZZO Frazione Bussan Dessous
11010 Saint-Pierre (AO)
TELEFONO 340 5704029
MAIL info@pellissierwine.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 2017
VITICOLTURA Convenzionale
ETTARI 2,5 **BOTTIGLIE** 10.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ André Pellissier
CONDUZIONE ENOLOGICA
Fabrizio Prosperi
CONDUZIONE AGRONOMICA
André Pellissier
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

Piantagrossa

Benché sia una realtà giovane, l'amore per il vino di Luciano Zoppo Ronzero ha radici profonde e solide. Nella cantina, incastonata nella pietra, in questo angolo al confine con il Piemonte, si respira un'aria autentica; dal pergolato si possono persino toccare i ripidi terrazzamenti, dai quali si intravede una monorotaia. Luciano è un nebbiolista puro, e si dedica quasi esclusivamente al picotendro nelle sue diverse declinazioni; quest'anno vede la luce una nuova interpretazione del Dessus, al quale un leggero appassimento delle uve conferisce profondità e carattere.

INDIRIZZO Via Roma, 213 11020
Donnas (AO)
TELEFONO 348 0077404
MAIL info@piantagrossadonnas.it
WEB www.piantagrossadonnas.it
ANNO FONDAZIONE 2014
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 4 **BOTTIGLIE** 25.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Luciano Zoppo Ronzero
CONDUZIONE ENOLOGICA Andrea Costa
CONDUZIONE AGRONOMICA
Stefania Dozio
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

†††† VALLE D'AOSTA FUMIN 2018

Rosso Dop - Fumin 85%, Syrah 15% | Alc.13,5% | €30
Bt.1.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi

Rubino impenetrabile con venature purpuree. Dopo un'intensa scia di mora, lampone e prugna, vira su trame più cupe, sottobosco, resina, funghi e pepe nero. Assaggio caldo e vigoroso, alleggerito da un abbraccio fresco e d'inappuntabile tannicità. Medaglioni di manzo ai funghi porcini.

††† VALLE D'AOSTA SYRAH 2019

Rosso Dop - Syrah 85%, Fumin 15% | Alc.14% | €26
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 12 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† SANCTO PETRO

Rosso - Petit rouge 100% | Alc.15% | €35 | Bt.360
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

††† VALLE D'AOSTA PINOT NOIR ÉLÉVATION 2019

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.13,5% | €30 | Bt.600
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi
ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

†††† VALLE D'AOSTA NEBBIOLO DESSUS 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13% | €22 | Bt.4.000
Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 5 mesi e Legno 8 mesi

Rubino compatto, appena rigato da fini bordure granato. Incipiti di amarena, sottili riferimenti di sottobosco, delicati ricordi di rose appassite ed echi di pepe e chiodi di garofano. Bocca vivace, sorretta da tannini integrati e da un'eco sapida che sfuma in essenze balsamiche. Timballo di vitello alla finanziaria.

†††† VALLE D'AOSTA DONNAS GEORGOS 2018

Rosso Doc - Nebbiolo 100% | Alc.13,5% | €40 | Bt.650
Ferm. Acciaio | Mat. Legno 24 mesi
ABBINAMENTO Carni rosse o selvaggina

††† VALLE D'AOSTA ROSSO 396 AESCULUS HIPPOCASTANUM 2019

Rosso Doc - Nebbiolo 95%, altre varietà 5% | Alc.13%
€15 | Bt.15.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 10 mesi
ABBINAMENTO Salumi o insaccati

†††† VALLE D'AOSTA SYRAH 2017

Rosset Terroir

L'azienda, creata da Nicola Rosset, dopo i grandi risultati del 2021, soprattutto con il Sopraquota 900, prosegue nel suo percorso di crescita. Sperimentazione in cantina tra botti, anfore, orci e altre porzioni di vigneto sulla collina di Saint-Christophe. Quest'anno il deus ex machina della cantina, il bravo Matteo Moretto, ha deciso di puntare su una nuova referenza: il Pinot Noir. Le uve, provenienti da un appezzamento di Saint-Pierre, una volta vinificate hanno attirato l'attenzione di Matteo per la nitidezza dei profumi. Da qui la decisione di gestirlo in purezza. Scommessa vinta.

INDIRIZZO Località Torrent de Maillod, 4 - 11020 Quart (AO)

TELEFONO 0165 774111

MAIL info@rossetterroir.it

WEB www.rossetterroir.it

ANNO FONDAZIONE 2005

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 10 **BOTTIGLIE** 50.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Nicola Rosset

CONDUZIONE ENOLOGICA

Matteo Moretto

CONDUZIONE AGRONOMICA

Matteo Moretto

VENDITA DIRETTA Sì

VISITA IN AZIENDA Sì

Tanteun e Marietta

Tanteun e Marietta è la sola cantina vitivinicola nel centro storico della città di Aosta. Nell'arco degli ultimi due anni, con l'obiettivo di portare la produzione a 25.000 bottiglie, la cantina di vinificazione è stata completamente ristrutturata. Sono state acquistate attrezzature all'avanguardia, in modo da poter aumentare sensibilmente la qualità dei vini prodotti, permettendo, inoltre, che il lavoro possa essere svolto in due, senza il bisogno di ulteriore mano d'opera esterna.

INDIRIZZO Via Vevey, 23 11100 Aosta (AO)

TELEFONO 334 1822471

MAIL info@tanteunemarietta.it

WEB www.tanteunemarietta.it

ANNO FONDAZIONE 2012

VITICOLTURA Convenzionale

ETTARI 3 **BOTTIGLIE** 12.000

PRODUZIONE OLEARIA No

PROPRIETÀ Federico Marcoz

CONDUZIONE ENOLOGICA

Federico Marcoz

CONDUZIONE AGRONOMICA

Federico Marcoz

VENDITA DIRETTA Sì

VISITA IN AZIENDA Sì

++++ VALLE D'AOSTA SYRAH 870 2019

Rosso Dop - Syrah 100% | Alc.14,5% | €40
Bt.3.000 | Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

Manto rosso rubino intenso. Esordio di frutta, prugna e marasca, poi note di pepe nero, chiodo di garofano e rosa rossa; infine una sensazione balsamica di talco mentolato. Palato morbido, corposo e ben equilibrato dalla rifinita trama tannica. Spiedo di cervo con scalogni e castagne.

++++ VALLE D'AOSTA CHARDONNAY 770 2019

Bianco Dop - Chardonnay 100% | Alc.14% | €35 | Bt.5.000
Ferm. Legno | Mat. Legno 12 mesi

ABBINAMENTO Piatti di pesce

+++ VALLE D'AOSTA PINOT NOIR 850 2019

Rosso Dop - Pinot nero 100% | Alc.14% | €35 | Bt.1.500
Ferm. Legno | Mat. Legno 8 mesi

ABBINAMENTO Carni bianche o da cortile

++ TRASOR 750

Rosso - Petit rouge 50%, Syrah 45%, Cornalin 5% | Alc.13%
€15 | Bt.10.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi

ABBINAMENTO Risotti di terra

+++ VALLE D'AOSTA PINOT GRIS BIZELLE 2018

Bianco Doc - Pinot grigio 100% | Alc.13,5% | €26
Bt.1.116 | Ferm. Acciaio | Mat. Legno 12 mesi

Vivida veste giallo paglierino. Poliedrico profilo olfattivo dalle copiose presenze citrine, cui seguono memorie di zafferano, vaniglia, camomilla, polvere da sparo e pietra focaia. Assaggio avvolgente, ben equilibrato, e persistente epilogo dalla netta impronta agrumata. Tacchino alla cacciatora con patate al forno.

+++ LO TOQUE

Rosso - Petit rouge 50%, altre varietà 50% | Alc.12,5%
€18 | Bt.1.435 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi

ABBINAMENTO Formaggi stagionati o erborinati

++++ SOPRAQUOTA
900 2017 | 2019

++++ VALLE D'AOSTA
PINOT GRIS 2018

A Mario e Mirko Vevey brillano gli occhi mentre parlano del loro lavoro nei vigneti, dimostrando grande attaccamento alla terra e al prié blanc. Il successo dei loro vini è favorito dall'unicità del suolo marnoso-sabbioso, del vitigno, dalla meravigliosa posizione delle parcelle di vigna alle pendici del monte Bianco e dalla grande capacità dei due fratelli di esaltare tutte queste caratteristiche. Quest'anno una parte del raccolto sarà dedicata alla spumantizzazione, in commercio a partire dal 2022, e un'altra buona parte sarà destinata a un Blanc de Morgex et de La Salle non filtrato.

INDIRIZZO Frazione Villair, 67
11017 Morgex (AO)
TELEFONO 347 4351738
MAIL mariovevey@vievini.it
WEB N.d.
ANNO FONDAZIONE 1968
VITICOLTURA Lotta integrata
ETTARI 1,5 BOTTIGLIE 9.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Mario Vevey
CONDUZIONE ENOLOGICA
Mario Vevey, Mirko Vevey
CONDUZIONE AGRONOMICA
Mario Vevey, Mirko Vevey
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

L'azienda, appena fuori dal centro del paese, è guidata oggi dalla figlia di Marziano, Valeria, da suo marito Mario e da Samuele, che a 21 anni ha iniziato a collaborare attivamente con i genitori, sia in vigna sia in cantina. I vigneti sono adagiati sulle pendici morenico-sabbiose delle splendide montagne della Valdigne, e il lavoro meticoloso della famiglia permette al prezioso prié blanc di esprimersi appieno, perpetrando la passione del nonno Marcello. All'assaggio, i vini, sinuosi e delicati, testimoniano l'unicità di questo vitigno, insieme alla garbata peculiarità dell'areale.

INDIRIZZO Viale del Convento, 1
11017 Morgex (AO)
TELEFONO 328 4583541
MAIL infoveveymarziano@gmail.com
WEB www.vievini.it
ANNO FONDAZIONE 1981
VITICOLTURA Convenzionale e biologica
ETTARI 1 BOTTIGLIE 9.000

PRODUZIONE OLEARIA No
PROPRIETÀ Marziano Vevey
CONDUZIONE ENOLOGICA
Marziano Vevey
CONDUZIONE AGRONOMICA
Marziano Vevey
VENDITA DIRETTA Sì
VISITA IN AZIENDA Sì

🍷 VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE NON FILTRATO 2020

Bianco Dop - Prié blanc 100% | Alc.12% | €17
Bt.2.000 | Ferm. Cemento | Mat. Acciaio 6 mesi
Sfavillante verve paglierino. Intrigante l'annuncio di citronella, erbe di montagna e pesca bianca che lasciano spazio a schegge d'ardesia bagnata e quarzo. Assaggio fresco, sapido, che si allunga sui guizzi di cedro ed erbe aromatiche. Charlotte di trota con ragu di verdure.

🍷 VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE 2020

Bianco Dop - Prié blanc 100% | Alc.12% | €17
Bt.5.500 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità

🍷 VEVEY BRUT NATURE

Bianco Metodo Classico - Prié blanc 100% | Alc.11,5% | €30
Bt.1.300 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 6 mesi | 24 mesi sui lieviti
Un perlage fine e serrato illumina il giallo paglierino. Ouverture all'insegna della panificazione, arricchita da timo, alloro, cedro, fiori bianchi ed erbe amare. Abbrivio gustativo fresco e particolarmente sapido, si congeda con lentezza su erbe aromatiche e timo limonato. Gnocchi alla bava di fontina.

🍷 VALLE D'AOSTA BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE 2020

Bianco Doc - Prié blanc 100% | Alc.11,5% | €16
Bt.7.000 | Ferm. Acciaio | Mat. Acciaio 8 mesi
ABBINAMENTO Crostacei, molluschi o crudità