



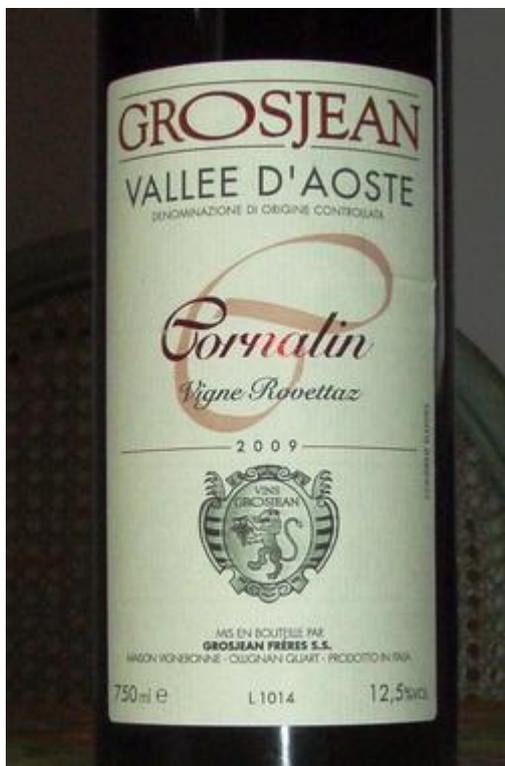
Vino rosso Valdaosta

Cornalin

In questa pagina parleremo di :

- [Il Cornalin e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Cornalin e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vinicola Grosjean: un lavoro nel rispetto dell'ambiente](#)
- [L'azienda vinicola La Crotta](#)
- [L'Azienda vinicola Caves Cooperatives de Donnas](#)

Il Cornalin e le sue Zone di Produzione



Il Cornalin è un vitigno autoctono a bacca rossa che viene prodotto nella regione della Valle d'Aosta, in una zona che si estende da Arnard ad Arvier e in parte anche sulla Dora Baltea. Come ogni vino che si rispetti, anche il Cornalin deve seguire delle regole affinché possa esprimere al meglio le proprie qualità. Innanzitutto è doverosa la giusta quantità di uve da utilizzare. Per la produzione del Cornalin si necessita dei seguenti vitigni: le uve omonime Cornalin, il cui impiego rientra in una quantità dell'85% ed. inoltre, è prevista anche l'aggiunta di altre uve a bacca rossa sempre della zona valdostana. Ovviamente, la coltivazione di questi vigneti deve avvenire in zone alte dove c'è la costante presenza dei raggi solari in modo da poter garantire una giusta e moderata maturazione delle uve. Anche i terreni svolgono il loro ruolo fondamentale per la riuscita del vino e, infatti, sono esclusi terreni che abbiano un suolo umido e scarsamente soleggiato, deve essere di origine morenica. Infine, un aspetto determinante è ricoperto dal clima, il quale con le sue caratteristiche, ovvero le temperature invernali rigide, le estati con temperature poco elevate e le

precipitazioni basse con una relativa umidità, consentono una buona riuscita delle uve favorendo così la viticoltura di questi vigneti.

Il Cornalin e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Cornalin è un vino a bacca rossa tipico della regione della Valle d'Aosta, che viene ricavato dalle omonime uve Cornalin, il cui impiego rientra in una percentuale pari all'85% e in più prevede l'utilizzo del 15% di ulteriori uve, sempre a bacca rossa e che



siano tipiche della regione valdostana. Per poter degustare al meglio le sue qualità, questo vino valdostano deve sottostare ad un invecchiamento il cui periodo di affinamento deve essere pari a sei mesi.

Il Cornalin, tra le sue caratteristiche organolettiche, può vantare la presenza di un colore rosso rubino con un profumo molto intenso. Il sapore di questo vino è armonico, leggermente tannico con un ricordo di mandorla. La sua gradazione alcolica minima deve essere pari a 11,5% vol. Il Cornalin va servito ad una temperatura ambiente pari a 16-18°C e va accompagnato da pietanze quali carni bianche e rosse e formaggi anche erborinati.

L'azienda vinicola Grosjean: un lavoro nel rispetto dell'ambiente

L'azienda vitivinicola Grosjean nasce nel 1971. Scopo principale, come quello di ogni cantina che si rispetti, è quello di produrre vini dalle qualità eccelse e questa azienda vinicola lo fa senza contaminare l'ambiente circostante, evitando l'influenza di agenti chimici, quali insetticida e attuando una concimazione assolutamente organica. La cantina Grosjean si occupa della coltivazione di viti quali , petit rouge, il gamay, il pinot noir e la petite arvine, insieme alle quali si sta attuando anche una viticoltura di vigneti autoctoni, come il fumin, il cornalin, il prèmetta e il vuillermin.

L'azienda vinicola La Crotta

L'azienda vitivinicola La Crotta nasce nel 1980. Lo scopo principale di questa cantina è quello di far risaltare il valore delle caratteristiche peculiari delle uve che vengono coltivate, soprattutto nelle zone di Chambave e Nus. Ciò è possibile anche grazie al clima favorevole che con le sue scarse precipitazioni diminuiscono in modo radicale l'attacco di parassiti che possano compromettere la vitivinicoltura. Questo significa che vengono utilizzati in modo del tutto limitato agenti chimici e antiparassitari. I terreni di cui è in possesso l'azienda vitivinicola La crotta ammontano a circa 30 ettari. Oltre i vini vengono qui prodotte anche le grappe. I vini, invece, si dividono in cinque tipologie:

- Passiti: Boton d'or, Nonus, Prieure;
- Linea Superiore: Chambave Superieur, Nonus Superieur, Fumin;
- Linea Tradizione: Chambave, Chambave Muscat, Cornalin, Nus, Nus Malvisie;
- Linea Family: La O Bianco, La O Chambave, La O Chambave Muscat.

L'Azienda vinicola Caves Cooperatives de Donnas

Donnas è un piccolo paese, situato nella Bassa Valle d'Aosta, precisamente in una posizione a 300 m sul livello del mare. La coltura delle viti in questo paese è molto antica, ma anche molto difficile se si considera la posizione in cui si trova. Ma si è trovata una soluzione alla pendenza della montagna, costruendo dei

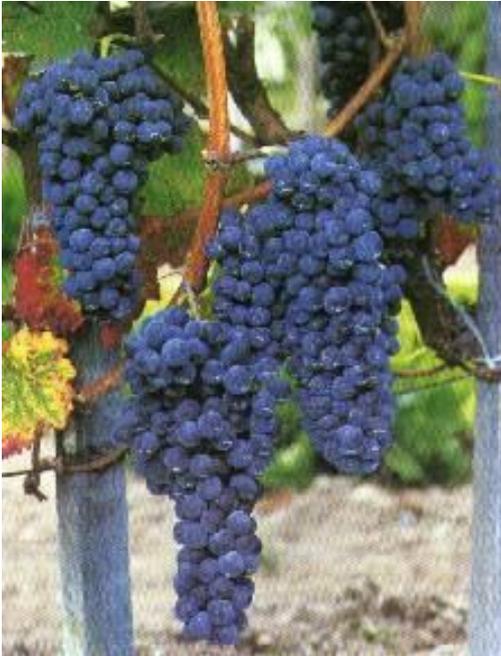
muri alti fino a quattro metri, che circondassero i terrazzamenti. Il lavoro di questa azienda è assolutamente manuale e la distribuzione avviene tutto l'anno. Nel caso in cui la produzione risulta eccessiva si provvede ad eliminare alcuni grappoli. La cantina è provvista di mezzi di vinificazione alquanto moderni, i quali hanno una capacità di d'incantinamento di circa 1600 hl. Al momento dell'imbottigliamenti riescono a vendere circa 150mila bottiglia all'anno. Tra i vini qui prodotti possiamo elencare: Vallee s'Aoste D.O.C. Donnas Superieur Vieilles Vignes, Donnas, Donnas Napoleone, Barmet, Pinot Gris, Larmes du Paradis, Rouge de Caves.

Fumin

In questa pagina parleremo di :

- [Il Fumin e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Fumin e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Istituto Agricole Regional](#)
- [L'azienda vinicola Les Crêtes](#)
- [IAR Aosta, la Cantina](#)

Il Fumin e le sue Zone di Produzione



Il Fumin è un vitigno autoctono che viene prodotto nella regione della Valle d'Aosta e viene coltivato in tutto il centro della valle. Il Vino Fumin ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C.

Per poter esprimere al meglio le proprie qualità intrinseche il vino Fumin deve seguire, come avviene per ogni vino che si rispetti, delle regole. In primo luogo è doveroso saper dosare la giusta quantità di uve che concorrono per la produzione di questo vino valdostano: uve omonime Fumin, il cui impiego rientra in un dosaggio dell'85% e, inoltre, l'eventuale aggiunta di uve a bacca rossa tipiche della zona valdostana. Altri fattori che ricoprono un ruolo fondamentale per una buona riuscita del vino Fumin sono i terreni, che non devono avere un suolo umido né scarsamente soleggiato e, inoltre, per ottenere una giusta

maturazione delle uve necessarie per la produzione di questo vino valdostano, è doverosa una continua esposizione ai raggi solari.

Il Fumin e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Fumin, vino rosso valdostano, che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, viene prodotto con l'impiego dell'85% delle uve omonime Fumin più l'eventuale aggiunta di ulteriori uve a bacca rossa tipiche della fascia geografica della regione della Valle d'Aosta.

Il Fumin può vantare, tra le sue caratteristiche organolettiche, la presenza di un colore rosso rubino intenso



con delle sfumature violacee. Ha un profumo intenso e persistente, con delle note speziate e vegetali. Il sapore del vino valdostano, il Fumin, è lievemente tannico, ampio, vellutato con un retrogusto amarognolo e secco.

La gradazione alcolica minima di questa bevanda deve essere pari al 11% vol. Il Fumin va servito ad una temperatura ambiente pari a 18-20°C e può essere accompagnato da pietanze quali antipasti tipici della regione valdostana, primi piatti elaborati, polente, bistecche tipiche della regione della Valle d'Aosta, cacciagione e funghi. Per poter degustare al meglio le caratteristiche intrinseche di questo vino, questo deve sottostare obbligatoriamente ad un periodo di invecchiamento che deve essere pari ad un minimo di sei mesi.

L'Istitute Agricole Regional

La cantina dell'istituto agricolo regionale valdostano è dotata di attrezzature alquanto moderne e di svariate tecnologie, grazie alle quali è possibile tenere sotto controllo e gestire perfettamente i processi evolutivi e trasformativi delle uve che vengono coltivate negli appezzamenti di terreno di possesso della cantina. L'azienda vinicola è provvista anche di locali al suo interno completamente muniti di attrezzi utili per la trasformazione delle uve. Si adoperano, quindi, anche attività sperimentali volte ad approfondire studi sulle differenze esistenti nelle tematiche viti-vinicole e per analizzare, inoltre, le conoscenze inerenti la produzione e la commercializzazione. I terreni adibiti a coltivazione occupano una superficie pari a superficie 6,5 ettari ed è dislocata in quattro fasce geografiche: Cossan, Moncenis, La Rochère e Ampaillan. Qui vengono prodotti vini, quali:

- Petit rouge DOC
- Cornalin DOC
- Cornalin DOC boisé
- Fumin DOC
- Mayolet DOC
- Vuillermin DOC

La produzione di queste bevande è agevolata soprattutto dalle condizioni climatiche, caratterizzate da inverni rigidi e da temperature estive poco elevate, scarse precipitazioni e scarsa umidità.

Tra i vini rossi prodotti da vitigni internazionali ci sono:

- Pinot noir DOC
- Gamay DOC
- Syrah DOC
- Linea I.A.R.

L'azienda vinicola Les Cretes

L'azienda vitivinicola Les Cretes viene fondata nel 1989 ad Aymaville, in Valle d'Aosta e viene gestita dall'intera famiglia di Costantino Charrere. La zona di coltivazione dei vigneti si estende per 25 ettari lungo l'asse orografico della Dora Baltea, nei comuni di Saint Pierre, Aymavilles, Gressan, Sarre, Aosta e Saint Christophe. I terreni sono caratterizzati da suoli morenici e sabbiosi che, a quanto pare, rappresentano l'ideale per la coltivazione dei vigneti, che siano questi autoctoni e internazionali. Altro fattore favorevole alla vitivinicoltura è il clima prealpino di questa zona: inverni rigidi, estati poco calde, scarse precipitazioni e bassa umidità sembrano essere ottimali e vantaggiosi per la riuscita di prodotti di buona qualità, arricchendoli di una componente aromatica. La produzione avviene nel massimo rispetto dell'ambiente circostante e annualmente vengono create circa 250mila bottiglie di vino.

IAR Aosta, la Cantina

La cantina IAR Aosta fu fondata nel 1969 dal Canonico J. Vaudan il cui intento era quello di incitare la passione per la vitivinicoltura per incoraggiare alla produzione di vini di qualità, tipici e genuini. Questo obiettivo è oggi possibile da raggiungere grazie alle attrezzature moderne di cui è dotata la cantina. Questi modelli tecnologici permettono, dunque, una gestione e un controllo più intenso sui processi a cui devono sottostare le uve per la vinificazione. All'interno della cantina è in atto anche un'attività sperimentale grazie alla quale è possibile attivarsi su di uno studio più approfondito a livello produttivo e commerciale.

Gamay

In questa pagina parleremo di :

- [Il Gamay e le sue zone di produzione](#)
- [Il Gamay e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda Vinicola Le Triolet](#)
- [Cave Des Onze Communes](#)
- [L'Azienda vitivinicola Les Cretes](#)

Il Gamay e le sue zone di produzione



Il Gamay è un vino prodotto in Valle d' Aosta, precisamente viene le uve di questa bevanda vengono coltivate in parte del territorio di Arvier, a Mombet, a Bouse e a sinistra della Dora Baltea. Il Gamay è un vitigno autoctono a bacca rossa ed è molto importante sapere che oltre alla regione valdostana, esso viene anche prodotto nella Borgogna e, sempre in Italia, in Friuli e in Piemonte.

Come per ogni vino di buona qualità, quale è il Gamay e molti altri della regione valdostana, ci sono delle regole da seguire per la produzione: innanzitutto è doverosa la giusta quantità di vitigni che concorrono alla formazione della bevanda e nel caso del Gamay si necessita delle omonime uve Gamay il cui impiego deve essere pari a circa l'85% ed eventualmente è anche possibile l'aggiunta di altre uve a bacca rossa che siano originarie della zona geografica valdostana. I grappoli delle uve di questo vino hanno una dimensione medio-grande la cui forma è conica, la loro buccia è pruinosa e sottile, ma alquanto resistente. Queste uve nascono in luoghi molto alti e anche molto soleggiati, in modo da poter consentire una loro giusta maturazione per poter garantire un livello di qualità assolutamente ottimale.

Il Gamay e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Gamay è un vino a bacca rossa della regione valdostana, ricavato dal vitigno omonimo, il cui impiego è pari all'85% e da altri vitigni a bacca rossa della zona. Per poter essere degustato al meglio, assaporando le sue eccellenti qualità, il Gamay necessita di un periodo di affinamento pari ad un minimo di 6 mesi. Questo vino, tra le sue caratteristiche organolettiche, può vantare la presenza di un colore rosso rubino con delle



sfumature dal color violaceo, talvolta può tendere anche al porpora. Il Gamay ha un profumo delicato se pur vinoso e intenso. Il suo sapore è asciutto, morbido, ma con un retrogusto amarognolo. La gradazione alcolica del vino rosso valdostano, il Gamay, è pari a 11% vol. Questa bevanda va servita ad una temperatura ambientale che deve essere pari a 18-20°C e va accompagnato da pietanze, quali salumi locali, minestre e zuppe. Il piatto che è più in grado di esaltare le caratteristiche di questo vino sfociando in un connubio perfetto è la bistecca valdostana.

L'Azienda Vinicola Le Triolet

L'azienda vitivinicola Lo Triolet è situata ad Introd. Essa è caratterizzata da una forte passione per la viticoltura incentrata sui vitigni tipici valdostani, ma anche da una tradizione basata interamente sulla vitivinicoltura il cui consumo della produzione è a scopo puramente familiare. I primi frutti e i primi risultati di questa grande costanza nel portare avanti tali valori si sono visti nel 1993 con la prima produzione aziendale del Pinot Gris. A conferire questo grande esito hanno contribuito anche la postazione dell'azienda, la quale è situata in un luogo come Introd, ovvero ad un'altezza di 800 metri di altitudine e, inoltre, il microclima di questa fascia geografica, grazie al quale è possibile attuare una produzione di vino molto profumato e di buon corpo caratterizzato da un'ottima evoluzione anche nella versione vinificata in barriques. Allo stato attuale l'azienda dispone di circa

1,3 ettari di vigneto, i quali si possono trovare nei comuni di Introd (Pinot Gris) e di Nus con le varietà Gamay, Syrah, Fumin, Vien de Nus, Petit Rouge.

Cave Des Onze Communes

La Cave des Onze Communes venne inaugurata nel 1990. Questa una cantina si occupa del raccoglimento e della trasformazine di uve che provengono da vigneti di undici comuni del centro Valle d'Aosta,: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençon, Gressan, Charvensod. I viticoltori che si occupano di questo compito operano tutti lavori fatti manualmente, condensando una forte passione in circa una sessantina di ettari di vigneti. Questi appezzamenti di terra adibiti a viticoltura sono situati su dei rapidi pendii e dono molto difficili da raggiungere e da lavorare con delle macchine. Proprio per questo motivo la lavorazione viene effettuata nel massimo rispetto dell'ambiente, con uno scarso e soprattutto limitato uso di agenti chimici. Tutto questo ha portato ad una piena maturazione delle uve che hanno caratterizzato il grande sapore dei vini, la cui qualità non è andata danneggiata. Questa cantina è, in ogni caso, decisamente attrezzata e sempre attenta alle innovazioni tecnologiche: essa consta, infatti, di due cantieri tecnici e si avvale della consulenza di un esperto in materia enologica. La cantina ha una produzione molto elevate e ciò è dimostrato dalle 350mila bottiglie di vino che vengono prodotte annualmente e, inoltre, può anche annoverare tra i suoi pregi la bellezza di tredici vini che hanno ottenuto il titolo di riconoscimento D.O.C. "Valle d'Aosta".

L'Azienda vitivinicola Les Cretes

L'azienda vinicola Les Cretes possiede una vasta zona di coltivazioni che comprende circa 25 ettari di

vigneti, caratterizzati da una forte produzione per merito dei terreni, formati da suoli morenici e sabbiosi e da un clima alpino che, grazie ai suoi sbalzi termici, conferisce all'uva quel tocco aromatico che rende il vino speciale. La produzione annua di bottiglie di vino è pari a circa 230mila. La cantina dispone di una sala di degustazione, all'interno della quale è possibile assaporare le varietà coltivate, che sono sia autoctone (Petit Rouge, Fumin, Petite Arvine, Gros Rouge, Cornalin, Mayolet, Prémotta) che internazionali (Pinot Noir, Chardonnay, Syrah).".

Mayolet

In questa pagina parleremo di :

- [Il Mayolet e le sue zone di Produzione](#)
- [Il Mayolet e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda vinicola Les Cretes: da Dora Baltea a Saint Christophe](#)
- [L'azienda vinicola La Crotta: vini e grappe](#)
- [L'azienda vinicola Le Triolet](#)

Il Mayolet e le sue zone di Produzione



Il vino Mayolet è un vino rosso prodotto in Valle d'Aosta. Per la sua composizione occorrono determinati vitigni in determinate quantità: uve Mayolet di cui ne viene impiegato l'85% e, inoltre, potrebbe essere necessaria l'aggiunta del 15% di uve a bacca rossa sempre appartenenti alla fascia geografica valdostana. Quando un vigneto viene coltivato con lo scopo di produrre dei vini le condizioni ambientali sono fondamentali affinché conferiscano le giuste caratteristiche ai loro prodotti, senza danneggiarne la qualità. In primo luogo è molto importante l'esposizione ai raggi solari per consentire una buona maturazione delle uve; inoltre, sono importanti anche i terreni adibiti per la coltivazione e sono assolutamente da escludere quelli umidi e ovviamente privi della luce solare necessaria. Molto importante è anche il ruolo che svolgono i mezzi con cui avviene la viticoltura, il cui impiego deve essere alquanto

scrupoloso per evitare di apportare modifiche non gradite alle caratteristiche e alle peculiarità delle uve usate per la produzione del vino

Il Mayolet e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Mayolet è un vino rosso della regione valdostana, che ha conquistato il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Questo vino necessita di un periodo di affinamento pari a cinque-sei mesi. Il vino Mayolet, caratteristico della zona valdostana, tra le sue caratteristiche organolettiche può vantare la presenza di un colore rosso rubino che tende leggermente al colore granato, ha un profumo molto fine e anche delicato. Il sapore del vino Mayolet è alquanto morbido ma presenta un retrogusto amarognolo. Questa bevanda valdostana va servita ad una gradazione ambientale pari a 16-18°C e può essere accompagnato da pietanze molto semplici e non eccessivamente elaborate, quali carni bianche, formaggi più o meno maturi e salumi caratteristici della zona valdostana. La gradazione alcolica del vino rosso Mayolet deve essere pari a 11,5% vol.

L'Azienda vinicola Les Cretes: da Dora Baltea a Saint Christophe

L'azienda vitivinicola Les Crêtes è nata nel 1989 nella regione valdostana, precisamente a Aymavilles. Questa azienda è stata creata da Charrère, lo stesso che con la sua famiglia si occupa della gestione. Essa dispone di circa 25 ettari di vigneti adibiti alla coltivazione di uve col fine di produrre dei vini di buona qualità. La zona di produzione si dirama nelle fasce geografiche della Dora Baltea, nei comuni di Saint Pierre, Aymavilles, Gressan, Sarre, Aosta e Saint Christophe. I terreni coltivati sono morenici e sabbiosi, ma sono proprio queste le peculiarità che li rendono ideali per la coltivazione di uve autoctone. C'è un fattore determinante che influenza le caratteristiche organolettiche dei vini prodotti nella regione valdostana: il clima alpino che comporta una vendemmia delle uve alquanto tardiva e conseguenza di ciò è il costituirsi di note aromatiche nel grappolo dell'uva. Annualmente l'azienda vinicola Les Cretes produce all'incirca 230mila bottiglie e il tutto avviene nel massimo rispetto per l'ambiente circostante che non subisce alcun danno. I vini prodotti in questa azienda provengono sia da vigneti autoctoni, quali Petit Rouge, Fumin, Petite Arvine, Gros Rouge, Cornalin, Mayolet, Prèmetta, sia vigneti internazionali, come il Pinot Noir, Chardonnay, Syrah. La Cantina è formata da una sala per le degustazioni del vino prodotto.



L'azienda vinicola La Crotta: vini e grappe

L'azienda vitivinicola la Crotta è nata nel 1980. Lo scopo principale di questa azienda è quello di dare più valore alle uve tipiche della zona di Chambave e Nus, cercando sempre di mantenere viva la tradizione enologica. I terreni di cui dispone l'azienda e che sono adibiti a viticoltura sono di origine morenica e occupano un territorio decisamente ampio che va dalla Dora Baltea fino alle fasce geografiche precollinari. La cantina si occupa, oltre che di vini, anche della produzione di grappe. I vini qui prodotti si dividono in 5 categorie:

- Passiti: Boton d'or, Nonus, Prieure;
- Linea Superiore: Chambave Superieur, Nonus Superieur, Fumin;
- Linea Tradizione: Chambave, Chambave Muscat, Cornalin, Nus, Nus Malvisie;
- Linea Family: La O Bianco, La O Chambave, La O Chambave Muscat.

L'azienda vinicola Le Triolet

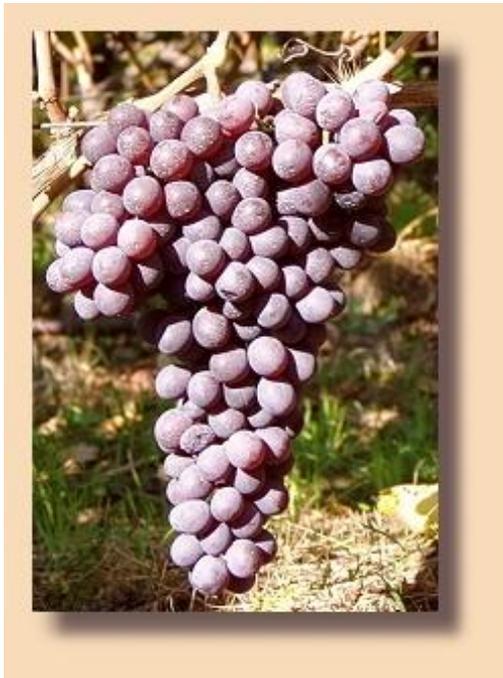
L'azienda vitivinicola Le Triolet è situata nella zona valdostana, precisamente ad Introd e viene gestita a conduzione familiare. Essa è nata nel 1993 con lo scopo di produrre vini dalla qualità eccelsa, sia che essi siano rossi e bianchi. Nella sua vasta produzione si possono elencare anche i vini di Denominazione di Origine Controllata. Tra i vini nati in questa azienda possiamo nominare il Pinot Gris Doc, il Pinot Gris Barriques Doc, il Nus Doc, il Gamay Doc e, infine, il Coteau Barrage. I terreni di cui è in possesso l'azienda è che sono adibiti a viticoltura sono caratterizzati da suoli sabbiosi di origine morenica, mentre le uve, durante la fase di maturazione acquisiscono una nota aromatica che diviene poi una delle peculiarità del vino prodotto.

Premetta

In questa pagina parleremo di :

- [Il Premetta e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Premetta e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'azienda vinicola Grosjean](#)
- [L'azienda vinicola la Crotta e i suoi dieci comuni](#)
- [Caves Cooperatives de Donnas](#)

Il Premetta e le sue Zone di Produzione



Il Premetta è un vino valdostano, a cui è stato conferito il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C. Il Premetta è un vitigno autoctono che viene prodotto nella provincia di Aosta. Come ogni vino caratterizzato da qualità eccelse, anche il Premetta, vino D.O.C. della regione della Valle d' Aosta, deve seguire determinate regole affinché le sue peculiarità non vengano danneggiate. Innanzitutto, è doverosa la giusta osservazione della quantità dei vitigni da utilizzare. Per la produzione del Premetta si necessita delle seguenti uve: le uve omonime, Premetta, il cui impiego deve essere pari all'85% ed eventualmente è prevista l'aggiunta di ulteriori uve a bacca rossa sempre della zona valdostana. È, inoltre, importante che queste uve siano sottoposte ad un'esposizione ai raggi solari in modo da poter contribuire ad una giusta e moderata maturazione così da favorire il mantenimento dell'eccelsa qualità del vino in questione. Per la coltivazione di questi vigneti

è importante considerare anche le giuste caratteristiche dei terreni in cui vengono lavorati e sono da escludere i suoli umidi e poco soleggiati. Ogni tecnica utilizzata per la lavorazione di questi vitigni deve essere praticata cercando di non danneggiare le peculiarità di queste uve e facendo attenzione a non modificare il loro sapore originario.

Il Premetta e le sue Caratteristiche Organolettiche

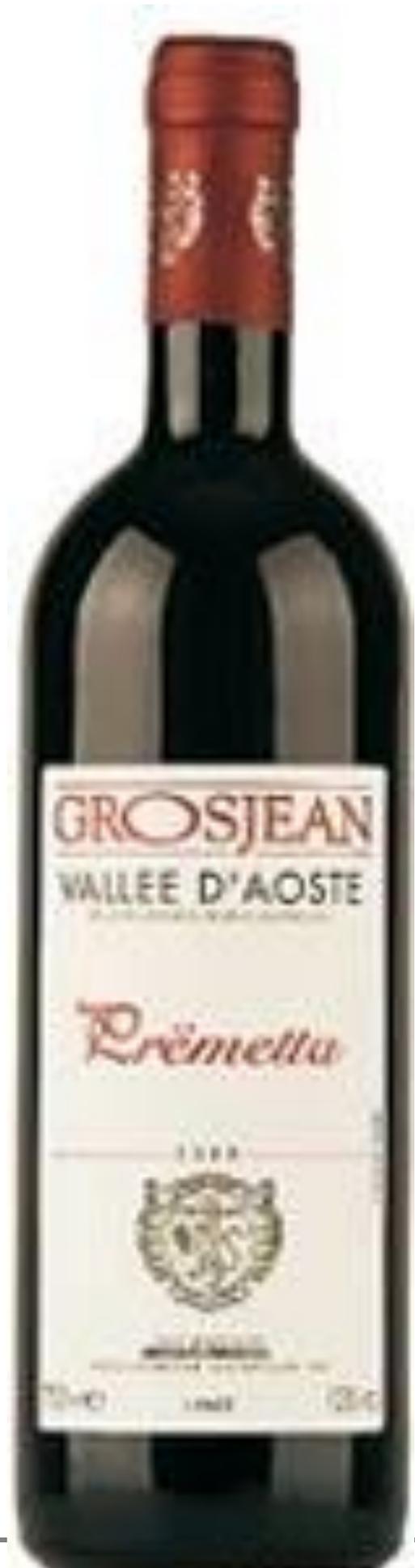
Il Premetta, vino prodotto nella regione della Valle d'Aosta, riconosciuto con il titolo di Denominazione di Origine Controllata, viene ricavato dall'omonimo vitigno più l'eventuale aggiunta di altre uve a bacca rossa sempre della zona valdostana. Il Premetta, tra le sue caratteristiche organolettiche, vanta la presenza di un colore cerasuolo con riflessi rosati. Il suo sapore è asciutto, fresco e gradevole e il suo profumo è delicato e fruttato con delle note di rosa. Per poter degustare al meglio le sue caratteristiche e per aumentare la qualità intrinseca del Premetta, questo deve sottostare ad un invecchiamento il cui periodo è pari ai due mesi. La gradazione alcolica minima di questo vino deve essere pari a 10,5% vol. Il Premetta va servito ad una temperatura ambiente pari a 14-16°C e va accompagnato da pietanze quali zuppe con verdure e fontina e, inoltre, con salumi e formaggi poco maturi.

L'azienda vinicola Grosjean

L'azienda vitivinicola Grosjean è situata sul confine dei comuni di Quart e Saint Christophe dove si trovano i vigneti di Tzeriat, Rovettaz, Creton, Touren a Quart, Merletta, Castello Passerin d'Entreves e Senin a Saint Christophe. Questa azienda si occupa della coltivazione di viti, petit rouge, il gamay, il pinot noir e la petite arvine, insieme alle quali si sta attuando anche una viticoltura di vigneti autoctoni, come il fumin, il cornalin, il prèmetta e il vuillermin. La loro coltivazione avviene nel massimo rispetto dell'ambiente circostante, facendo quindi ben attenzione ad evitare qualsiasi tipo di sostanza chimica e gli insetticidi. Le concimazioni sono assolutamente di origine organica.

L'azienda vinicola la Crotta e i suoi dieci comuni

Sono dieci i comuni in cui si estendono i terreni di proprietà dell'azienda vinicola La Crotta, una fascia geografica molto estesa caratterizzata da un clima con una scarsa densità di pioggia, il che non permette la formazione di parassiti garantendo in questo modo un uso decisamente limitato di agenti chimici, quali gli antiparassitari. La coltivazione dell'azienda La Crotta è, dunque, interamente basata su una coltivazione che avviene nel



massimo rispetto per l'ambiente circostante. L'azienda vitivinicola la Crotta ha una serie di vigneti pari a circa 30 ettari di terreno con una superficie media aziendale di circa duemila metri quadrati. I vini qui prodotti si dividono in diverse tipologie e sono tutti di ottima qualità. Inoltre, oltre ai vini qui vengono prodotte anche le grappe.

Caves Cooperatives de Donnas

Donnas è un piccolo paese della Bassa Valle d'Aosta in cui confluiscono tradizioni molte antiche per quel che riguarda la vitivinicoltura. Questo paese è situato a circa 300 m sul livello del mare e quindi una tale altezza e i suoi declivi rendono difficile la coltivazione di vigneti. Ma la Cooperativa è riuscita a trovare una soluzione in muri alti quattro metri in grado di trattenere i terrazzamenti. La lavorazione dei vigneti di questa cantina vengono effettuati tutti manualmente e sono distribuiti nell'arco di tutto un anno. Tutto ciò accade perché la possibilità di utilizzare materiali tecnologici è alquanto difficile data la posizione dei terreni e, quindi, la coltivazione avviene nel massimo rispetto dell'ambiente. La produzione viene, però, agevolata dalle condizioni climatiche, le quali sono caratterizzate da inverni rigidi e da estati con basse temperature, piogge scarse e bassa umidità. Grazie a questi fattori e alla passione dei lavoratori, l'azienda vinicola produce annualmente circa 150mila bottiglie. Se la quantità sembra eccessiva, alcuni grappoli vengono eliminati affinché quelli che restano possano maturare al meglio.

Valle d'Aosta Rosee

In questa pagina parleremo di :

- [Il Val d'Aosta Rosè e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Valle d' Aosta Rosè e le sue Caratteristiche Organolettiche](#)
- [L'Azienda Vinicola Les Cretes](#)

Il Val d'Aosta Rosè e le sue Zone di Produzione



Il Valle d'Aosta Rosè è un vino prodotto nella fascia geografica che ricopre la regione valdostana, uno dei paesi più affascinanti della penisola italiana. Ci troviamo dinanzi ad un'unica denominazione regionale che comprende ben 28 sottodenominazioni, alcune si differenziano a seconda dei vitigni utilizzati , altri si distinguono in base alle sottozone in cui vengono prodotti, in questo caso ci troviamo dinanzi a sette sottozone ristrette e ben delimitate e, infine, si distinguono in base al colore. È giusto elencare qui le diverse varietà esistenti di questo vino.

Per quanto riguarda le sottodenominazioni da uvaggio, abbiamo: il Valle d'Aosta Bianco, il Valle d'Aosta Rosso, il Valle d'Aosta Rosè. Per quel che riguarda, invece, le sottodenominazioni varietali, abbiamo: il Valle d'Aosta Fumin, il Valle d'Aosta Gamay, il Valle d'Aosta Mayolet, Valle d'Aosta petit noir (vinificato in bianco o vinificato in rosso), Valle d'Aosta pinot gris, Valle d'Aosta petit rouge, Valle d'Aosta Pinot blanc, Valle d'Aosta Premetta, Valle

d'Aosta Cornalin, Valle d'Aosta Merlot, Valle d'Aosta Nebbiolo, Valle d'Aosta Chardonnay, Valle d'Aosta Syrah, Valle d'Aosta Muller Thurgau, Valle d'Aosta petit Arvine, infine, per quanto riguarda le sottodenominazioni geografiche abbiamo: Valle d'Aosta Arnad-Montjovet, Valle d'Aosta Chambave Rosso, Valle d'Aosta Chambave Moscato, Valle d'Aosta Donnaz, Valle d'Aosta Enfer d'Arvier, Valle d'Aosta Nus Rosso, Valle d'Aosta Nus Malvoise, Valle d'Aosta Torrette, Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle. I vigneti della regione si estendono in diverse valli, le quali vengono tutte favorite dal clima della regione valdostana. Tali vigneti si estendono precisamente lungo il corso della Dora Baltea fino a Morgex, nei pressi del Monte Bianco e questa zona, infatti, presenta un clima alquanto temperato rispetto al resto della regione. Il suolo è di origine antichissima e mostra delle rocce cristalline e sedimentazioni di rocce quaternarie (morene glaciali, terrazzi alluvionali ecc.), e la viticoltura ha un'importanza fondamentale per questa regione, sviluppandosi (seppur con molte difficoltà e tanti sacrifici da parte dei produttori) in zone dove ogni altra attività economica è difficilmente realizzabile. Nel capitolo qui presente, ci soffermeremo a parlare, tra le numerose varietà del Valle d'Aosta, del Valle d'Aosta Rosè.

Il Valle d' Aosta Rosè e le sue Caratteristiche Organolettiche

Il Valle d' Aosta Rosè è un vino prodotto nella regione valdostana, un piccolo paese situato al nord della penisola italiana. Più precisamente questo vino è una sottodenominazione da uvaggio del Valle d' Aosta, il quale si presenta anche rosso e bianco.

Il Valle d' Aosta Rosè ha delle proprie caratteristiche organolettiche che lo differenziano dagli altri. Esso vanta la presenza di un colore rosato, un profumo vinoso e fresco e sapore talvolta vivace e armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 9,5% vol.



Il Valle d' Aosta viene prodotto con diverse uve locali a bacca rossa. Si consiglia di degustare questo vino dopo averlo sottoposto ad un periodo di affinamento obbligatorio pari ad un minimo di due mesi. La sua temperatura di servizio si aggira intorno ai 12°C e può essere accompagnato da pietanze delicate e leggere, ma prelibate allo stesso tempo, ovvero riso, primi piatti delicati, carni bianche e formaggi locali poco maturi, come il toma e la fontina.

L' Azienda Vinicola Les Cretes

L'azienda vinicola Les Cretes è nata nell'anno 1989 nella regione valdostana. Questa viene gestita dall'intera famiglia di Costantino Charrere, il quale l'ha, appunto, tramandata di generazione in generazione. Al giorno d'oggi, l'azienda dispone di circa venticinque ettari di terreno adibiti a viticoltura. Tali terreni sono situati vicino la Dora Baltea, più precisamente li ritroviamo nei comuni di Aymavilles, Saint Pierre, Gressan, Sarre, Aosta e Saint Christophe. I terreni che vengono coltivati sono avvantaggiati sia dal suolo, il quale è sabbioso e rappresentano quindi il miglior luogo possibile per la vitivinicoltura, sia dal clima prettamente alpino. L'azienda vinicola si attiva in ogni suo lavoro non danneggiando in nessun caso l'ambiente circostante, ma anzi mescola tecniche tradizionali e strumenti innovativi che garantiscono la produzione di vini dalle qualità eccelse. La cantina è provvista di una sala in cui viene praticata la degustazione dei vini, prodotti con vitigni autoctoni, come il Petit Rouge, il Fumin, il Cornalin, Mayolet, Arvine, Premetta, e con vitigni internazionali, come il Pinot Noir, lo Chardonnay e il Syrah.

Valle d'Aosta petit noir, petit rouge e petit gris

In questa pagina parleremo di :

- [Valle D'Aosta Petit Noir, Petit Gris, Petit Rouge e le sue Zone di Produzione](#)
- [Il Valle d'Aosta Petit Noir, Petit Gris, Petit Rouge e le loro Caratteristiche Organolettiche](#)
- [La cantina Cave des Onze Communes](#)

Valle D'Aosta Petit Noir, Petit Gris, Petit Rouge e le sue Zone di Produzione



Il Valle d'Aosta è un vino prodotto nell'omonima regione, un piccolo e affascinante paese situato nel nord della penisola italiana. Pur essendo una località alquanto minuta è in grado di produrre una ricca gamma di vini, ognuno di loro con caratteristiche differenti e con qualità eccellenti. Il Valle d'Aosta è un vino che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C.

Questo vino viene prodotto in diverse tipologie, differenziate in sottodenominazioni da uvaggio, sottodenominazioni varietali e sottodenominazioni

geografiche. Per quanto riguarda le sottodenominazioni da uvaggio, abbiamo: il Valle d'Aosta Bianco, il Valle d'Aosta Rosso, il Valle d'Aosta Rosè. Per quel che riguarda, invece, le sottodenominazioni varietali, abbiamo: il Valle d'Aosta Fumin, il Valle d'Aosta Gamay, il Valle d'Aosta Mayolet, Val d'Aosta petit noir (vinificato in bianco o vinificato in rosso), Valle d'Aosta pinot gris, Valle d'Aosta petit rouge, Valle d'Aosta Pinot blanc, Valle d'Aosta Premetta, Valle d'Aosta Cornalin, Valle d'Aosta Merlot, Valle d'Aosta Nebbiolo, Valle d'Aosta Chardonnay, Valle d'Aosta Syrah, Valle d'Aosta Muller Thurgau, Valle d'Aosta petit Arvine, infine, per quanto riguarda le sottodenominazioni geografiche abbiamo: Valle d'Aosta Arnad-Montjovet, Valle d'Aosta Chambave Rosso, Valle d'Aosta Chambave Moscato, Valle d'Aosta Donnaz, Valle d'Aosta Enfer d'Arvier, Valle d'Aosta Nus Rosso, Valle d'Aosta Nus Malvoise, Valle d'Aosta Torrette, Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle.

La produzione di questi vitigni viene favorita abbondantemente dal clima della regione e dai terreni che presentano rocce cristalline e sedimentazioni di rocce quaternarie.

Il Valle d'Aosta Petit Noir, Petit Gris, Petit Rouge e le loro Caratteristiche Organolettiche

Il Valle d'Aosta è un vino valdostano che ha ottenuto il titolo di riconoscimento di Denominazione di Origine Controllata, meglio conosciuto con l'acronimo D.O.C.

Questo vino viene prodotto in diverse sottodenominazioni varietali, ognuna delle quali ha delle proprie caratteristiche e peculiarità che li distinguono l'uno dall'altra.

Il Valle d'Aosta Petit Rouge è un vino prodotto da uve Petit Rouge, in una quantità pari ad un minimo dell' 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve a bacca rossa della zona. Tra le sue caratteristiche organolettiche il Valle d'Aosta Rouge presenta un colore rosso rubino vivace e un profumo intenso di rosa selvatica e viola. Ha un sapore vellutato e abbastanza corposo. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11% vol.



Si consiglia di servirlo ad una temperatura pari a 18-20°C. sottoponendolo ad affinamento minimo di 6 mesi.

Va accompagnato da pietanze quali salumi, zuppe locali e carni bianche e rosse.

Il Valle d'Aosta Pinot Nero o Noir, vinificato in rosso è un vino prodotto da uve Pinot nero, in una quantità pari ad un minimo dell' 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve a bacca rossa della zona. Tra le sue caratteristiche organolettiche può vantare la presenza di un colore rosso rubino scarico, con sfumature ciliegia, un profumo intenso e persistente, fruttato con note di mora e amarena e un sapore vinoso e lievemente tannico.

La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11,5% vol.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura pari a 18-20°C e di sottoporlo ad un periodo di affinamento pari ad un minimo di 6 mesi.

Lo si può abbinare con salumi, piatti di carni bianche e rosse, selvaggina, formaggi stagionati (formaggio toma).

Il Valle d'Aosta Pinot Nero o Noir, vinificato in bianco, è un vino prodotto da uve Pinot nero, in una quantità minima pari all' 85%, più l'eventuale aggiunta di altre uve a bacca bianca della zona. Questo vino ha un colore paglierino intenso o leggermente rosato, ha un profumo fruttato, persistente e un sapore armonico. La sua gradazione alcolica deve essere pari ad un minimo di 11,5% vol.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura pari a 8-10°C sottoponendolo ad un invecchiamento pari ad un minimo di 2 mesi. Può essere accompagnato da trota di montagna o essere servito come aperitivo.

La cantina Cave des Onze Communes

La Cave des Onze Communes è un'azienda vitivinicola che venne aperta nell'anno 1990. compito principale di quest'azienda è quello di produrre vini derivanti da uve che a loro volta provengono da vigneti situati in undici comuni del centro Valle d'Aosta: Quart, Saint-Christophe, Aosta, Sarre, Saint-Pierre, Villeneuve, Introd, Aymavilles, Jovençon, Gressan, Charvensod. Coloro i quali hanno preso parte al compito di questa azienda, ovvero produrre vini di alta qualità, operano il tutto manualmente, lavorando circa 60 ettari di terreno. Passione e amore per quest'attività non mancano affatto e ciò li ha portati a attivarsi rispettando l'ambiente circostante al massimo. Il non utilizzo di concimi chimici ha comportato un mantenimento del sapore originale delle uve vinificate. L'azienda vinicola Cave des Onze Communes produce circa 300mila bottiglie annualmente.