

## VALLE D'AOSTA

CLIMA	TERRENI	VITIGNI	ZONE VITIVINICOLE
<p><b>Continentale e aspro</b>, con inverni lunghi e rigidi, frequenti gelate primaverili, estati calde con soleggiamento intenso ma condizionato dall'esposizione e dall'orografia del vigneto.</p> <p>Nel patois franco-provenzale valdostano, i termini <b>"adret"</b> e <b>"envers"</b> traducono rispettivamente il versante soleggiato della valle, esposto da sud a sud-ovest, sul quale si estende la maggior parte dei vigneti, e il suo dark side, con esposizione a nord e nord-est dove la vita può crescere solo nei rari punti più aperti della Valle Centrale.</p>	<p>Terreni di natura granitica a Morgex e poco fertili a Donnas e ad Arnad-Montjovet, dove la vite è coltivata su terrazze e spesso affonda le radici nelle fessure della roccia madre.</p> <p>Nella Valle Centrale ci sono terreni a <b>tessitura franco-sabbiosa</b>, ricchi di scheletro, che consentono un ideale drenaggio e un costante apporto di nutrimento. Ne beneficiano soprattutto i vitigni a bacca bianca, che spesso offrono ai vini un'intrigante mineralità e una raffinata interazione tra freschezza e sapidità.</p>	<p>I vini Rossi e Rosati rappresentano circa il 60% del totale. Oggi le viti sono perlopiù impiantate a <b>guyot</b>, ma non mancano significative sacche di resistenza legata al tradizionale sistema <b>Pergola</b>, in particolare nelle aree più difficili dell'Alta e della Bassa valle.</p> <p>Nella parte centrale della valle è anche diffuso il <b>Gobelet</b>, una versione locale dell'alberello.</p> <p><u>VITIGNI AUTOCTONI A BACCA NERA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Petit Rouge (20%)</b> → Vendemmiato in ottobre, dà vini intensamente colorati, dotati di ottima struttura e discreta acidità, con prevalenti note di amarena, marasca e frutti a bacca nera, che possono evolvere per 2-5 anni.</li> <li>• <b>Fumin (8%)</b> → Sempre più spesso vinificato in purezza, analogie genetiche e organolettiche con il piemontese freisa si esprimono in un vino intensamente colorato, rustico e vigoroso, fruttato e con frequenti sentori di cuoio e sottobosco.</li> <li>• <b>Vien De Nus (2%)</b> → Matura piuttosto tardivamente, in ottobre, e offre vini Rossi dotati di grande densità cromatica, vinosi e con intense sfumature di frutti a bacca rossa, morbidi e da godere in gioventù.</li> <li>• <b>Cornalin o Cornoiola</b> → Dà vini lievemente speziati e di media acidità, tannici e adatti all'invecchiamento.</li> <li>• <b>Mayolet</b> → Tende a esprimersi in vini avvolgenti, caldi e di limitata acidità e per questo spesso coltivato in posizioni meno soleggiate, utilizzato in prevalenza come complemento del petite rouge.</li> <li>• <b>Vuillermin</b> → è protagonista negli ultimi anni di selezioni massali realizzate dall'Istitut Agricol Régional. In genere utilizzato in uvaggio è potenzialmente completo per corredo aromatico, struttura e versatilità di abbinamento.</li> </ul> <p><u>ALTRI VITIGNI A BACCA NERA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Nebbiolo (5%)</b> (chiamato <b>Picotendro</b>) → Dona ai vini consueti caratteri di complessità, struttura e tannicità che favoriscono la longevità, associata a spiccata acidità e sapidità.</li> </ul> <p><u>VITIGNI INTERNAZIONALI A BACCA NERA:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Pinot Nero (10%)</b> → Seconda varietà a bacca nera coltivata in regione, declinato sia in versioni immediate e fruttate, sia più strutturate e adatte all'evoluzione in legno.</li> <li>• <b>Gamay</b></li> <li>• <b>Merlot</b></li> </ul>	<p>3 aree: alta valle, valle centrale, bassa valle.</p> <p><u>ALTA VALLE:</u> Qui nasce il <b>Blanc De Morgex et de La Salle</b>. Elaborato in purezza dà un vino percorso da vividi riflessi verdolini con sentori di agrumi, erbe aromatiche e fiori di sambuco, sottile ma vibrante in acidità e mineralità che dà il meglio di sé nei primi 2-3 anni di vita. Perfetto in abbinamento con ravioli di gamberi e branzino.</p> <p>Scendendo verso la valle si incontra lo storico rosso <b>Enfer D'Arvier</b> ottenuto in vigneti sulla sinistra orografica della Dora Baltea, soleggiato anche d'inverno. Un vino da provare con carpaccio di manzo.</p> <p><u>VALLE CENTRALE:</u> Questa è una zona d'elezione per i vitigni autoctoni a bacca nera. Il <b>petite rouge</b> trova la sua più compiuta espressione nella <b>sottodenominazione Torrette</b>, nei comuni di Saint-Pierre, Sarre, Quart e Aymavilles.</p> <p>Il raro <b>Vuillermin</b> è prodotto in un territorio ristretto che ha il suo epicentro a Fénis, Pontey e Châtillon.</p> <p>Nus è famosa per il <b>Malvoisie Flétri</b>.</p> <p>Nella zona di Chambave la tradizione dei vini dolci da uve appassite raggiunge il suo vertice. Sempre nella valle centrale, lo <b>chardonnay</b> si esprime bene, con una pienezza strutturale che consente ambiziose evoluzioni in legno, ben sostenute dalla tensione fresco-sapida regalata dai terreni morenici e del clima alpino. Un vino da abbinare elegantemente con un'insalata di crostacei al profumo di menta e lime.</p> <p><u>BASSA VALLE:</u> Da Montjovet a la gola di Bard fino ai confini piemontesi di Carema. È dominante la presenza del nebbiolo, che costituisce la base di 2 <b>sottodenominazioni, Arnad-montjovet e Donnas</b>.</p>

- **Syrah** → Particolarmente a suo agio nei terreni della valle centrale.

VITIGNI AUTOCTONI A BACCA BIANCA:

- **Prié Blanc (10%)** → Coltivati a Pergola bassa, resiste benissimo alla rigidità del clima alpino ed è quindi protagonista nella parte più alta della Valle d'Aosta, a Morgex, dove le vigne superano i 1200 m, soglia estrema della viticoltura europea. Qui la fillossera non sopravvive e quindi si possono incontrare numerosi ceppi impiantati a piede Franco. Il ciclo vegetativo è molto breve: germoglia tardi per sfuggire alle gelate primaverili e matura presto perché la vendemmia deve anticipare le prime nevi autunnali. È un vitigno versatile che ultimamente ha dato risultati interessanti nella produzione di spumanti metodo classico e dolcissimi Icewine nei quali trasferisce tutta la sua freschezza e sapidità.
- **Petite Arvine (8%)** → Dà ottimi vini bianchi, minerali, freschi e longevi; in genere vinificato in acciaio, che dopo alcuni anni in bottiglia esprimono intensi profumi di agrumi dolci e miele e colpiscono per la lunga persistenza fresco-sapida.

VITIGNO AUTOCTONO A BACCA GRIGIA:

- **Prématta (Prie Rouge o Neblou)** → Elaborata per produrre vini delicatamente Rosati, con lievi toni aranciati già in gioventù, speziati e appena freschi, ai quali una lievissima tannicità conferisce discrete doti di evoluzione.

VITIGNO AROMATICO:

- **Moscato Bianco (7%)** → con la sua ricca aromaticità e un'accentuata acidità montana rappresenta da sempre una delle eccellenze vinicole valdostane; tradizionalmente vinificato secco o dopo appassimento, quando dà vita straordinaria vini da dessert.