ACQUISTATO IL .....

"Canto X" Chardonnay Vallée d'Aoste DOC 2023 2023



Sferzata salina

Immaginate un vino talmente audace da meritarsi, idealmente, la scomunica. Sembra un'esagerazione, ma è la storia vera e affascinante che si nasconde dietro l'etichetta di questo Chardonnay "Canto X" di Ottin. Un nome non casuale, scelto per omaggiare il decimo vino prodotto dall'azienda e, soprattutto, la "pena de li eretici" nel Canto X dell'Inferno dantesco. La ragione? Il terreno da cui proviene quest'uva fu acquisito a un prezzo vantaggioso, è vero, ma al costo sociale salatissimo della scomunica, all'epoca della confisca dei beni ecclesiastici da parte del Regno d'Italia. Un aneddoto storico che dà subito l'idea di un vino fuori dagli schemi, nato in un luogo dove la viticoltura è sempre una scommessa vinta contro la natura. Siamo in Valle d'Aosta, precisamente nella frazione Porossan Neyves, poco sopra Aosta. Qui, la viticoltura non è solo agricoltura, è agricoltura eroica. I vigneti sono appesi alle pendici delle montagne, baciati da un sole intenso durante il giorno ma subito rinfrescati dalle brezze notturne e dall'altitudine. Questa notevole escursione termica è la vera manna per le uve bianche: mantiene gli aromi freschi e vibranti e dona al frutto una spalla acida insostituibile. Un terroir unico, dove i grandi vitigni internazionali, come lo Chardonnay, si trasformano in qualcosa di totalmente alpino e distintivo. L'idea di puntare su questo vitigno è nata dalla smisurata passione dei vignaioli Elio e Nicolas Ottin, mossi dal desiderio di interpretare il vitigno più famoso del mondo con l'impronta distintiva della loro montagna. Ogni grappolo viene raccolto a mano a inizio settembre e portato in cantina per una pressatura soffice a grappolo intero. La fermentazione, indotta da lieviti selezionati, si prolunga per circa dieci giorni in tonneau di rovere francese. Ma il dettaglio che fa la differenza è la maturazione: il vino, infatti, sosta per un anno intero sulle fecce fini negli stessi tonneau, svolgendo anche la fermentazione malolattica. Questo lungo affinamento dona profondità, struttura e complessità, preparandolo a una lunga vita in bottiglia. Giallo luminoso attraversato da brillanti riflessi dorati, al naso è di una complessità intrigante e decisamente rinfrescante. È un turbinio di frutta tropicale matura che si fonde elegantemente con note agrumate di bergamotto. Subito dopo arrivano i richiami più sottili e alpini: sentori erbacei di timo, la mineralità affilata della pietra focaia e un delicato, quasi sussurrato, accenno di burro di montagna dovuto all'affinamento in legno e alla malolattica. In bocca Canto X colpisce per una freschezza grandiosa e una sferzata salina che sorprende. Vino estremamente teso e persistente, quasi verticale, gode di un finale che farà venir voglia di un altro sorso. Per gli abbinamenti, richiede piatti che non temano la sua acidità. Ottimo con una semplice trota salmonata in salsa di burro e salvia o formaggi di media stagionatura della Valle d'Aosta.

Nel panorama vinicolo italiano, la Valle d'Aosta si distingue per una viticoltura che definire "eroica" non è affatto un'esagerazione. Ed è proprio qui, tra le vette maestose e i pendii soleggiati che dominano Aosta, che troviamo l'azienda Ottin, il sogno realizzato di Elio Ottin. Più che un produttore, Elio è un vero "viticulteur encaveur", erede di una famiglia che da generazioni è impegnata nella coltivazione di questa terra difficile e straordinaria. I vigneti di Ottin si trovano sui versanti collinari dei comuni di Quart e Saint-Christophe, una posizione strategica che garantisce condizioni ideali ma che al

La Vigna

Terreno	terreno morenico sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	100% Chardonnay
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menù di pesce
Vinificazione	Inizio vendemmia: Settembre. Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta. Fermentazione: Pressatura soffice grappolo intero, 10 giorni in tonneau, lieviti selezionati. Maturazione: 1 anno su fecce fini in tonneau da 300 L di rovere francese. Fermentazione malolattica: Si. Imbottigliamento: Agosto anno successivo alla vendemmia.
Sensazioni	Giallo paglierino con riflessi di luce dorata. Le note di frutta tropicale, mango maturo, frutto della passione e bergamotto, il timo e la pietra focaia, con un leggero accenno di burro di montagna, danno un profilo olfattivo compresso e fresco. Una grande freschezza si ritrova anche al palato, dove la sferzata salina lo rende estremamente teso e persistente.

contempo richiede un lavoro costante, tutto manuale. Siamo a un'altitudine importante, circa 700 metri, un fattore cruciale che modella il carattere dei vini. Per Elio Ottin il vino di qualità nasce da uve di qualità. La sua produzione è un equilibrio perfetto tra il rispetto per le tradizioni locali e l'adozione di tecniche moderne e sostenibili. In cantina quindi l'approccio è pulito e mirato a esaltare ciò che la vigna ha donato. Elio cerca nei suoi vini persistenza e piacevolezza. Non ama gli eccessi, ma l'autenticità che si traduce in eleganza. I suoi sono vini sinceri, mai pesanti, ma dotati di una struttura che promette un grande potenziale di invecchiamento.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821