ACQUISTATO IL .....

Petit Arvine Vallée d'Aoste DOC 2024 2024



In equilibrio tra forza ed espressività

Una curiosità per iniziare. Il vitigno simbolo dei bianchi valdostani, la Petite Arvine, in realtà non è autoctono. Questa uva bianca, infatti, è stata "adottata" dalla Valle d'Aosta, arrivando qui dalla vicina Svizzera, precisamente dal Canton Vallese. Per questo dobbiamo ringraziare una figura chiave per la rinascita vitivinicola della regione, il canonico Joseph Vaudan, che a metà del secolo scorso intuì il potenziale di questo vitigno e lo portò sulle rive della Dora Baltea. Oggi il Petite Arvine di Ottin è la dimostrazione plastica di quanto questo vitigno si sia integrato alla grande, regalandoci un bianco di montagna con un tocco di mare. Siamo sulla collina di Aosta, in Frazione Porossan Neyves, dove i vigneti godono di un'esposizione privilegiata che garantisce tanta luce e un'ottima ventilazione. Qui, la viticoltura è un lavoro impegnativo, ma il risultato ripaga ogni sforzo. Il Petite Arvine, vitigno semiaromatico, noto per la sua maturazione tardiva, si è trovato a suo agio in questo ambiente roccioso e ventoso, sviluppando un'espressività che non teme confronti. La vendemmia è - ovviamente - manuale e avviene a settembre. Ma c'è un dettaglio fondamentale. Dopo la raccolta in cassetta, le uve vengono sottoposte a un immediato raffreddamento in cella frigorifera per bloccare i profumi e preservare l'integrità del frutto prima della pressatura soffice. Vinificazione a grappolo intero, seguita da una fermentazione di due o tre settimane a temperatura controllata in vasche di acciaio inox. Il vino non vede mai il legno, ma matura per ben sette mesi sulle fecce fini, sempre in acciaio. Questa tecnica regala al vino maggiore struttura e complessità aromatica, senza sacrificare la leggerezza e la verve che lo contraddistinguono. L'imbottigliamento, infatti, avviene solo a luglio dell'anno successivo alla vendemmia. Giallo paglierino intenso che ricorda quasi l'oro bianco, al naso è coinvolgente e di grande eleganza. Si parte con una netta sensazione di frutta esotica — ananas maturo e pompelmo — cui si aggiungono note vegetali, con un richiamo di asparagi e rabarbaro. Poi un ricordo di menta ed erbe aromatiche fresche. In bocca è un capolavoro di equilibrio tra forza ed espressività. Nonostante sia pieno e concentrato, la beva è estremamente facile. Ottimo il lungo finale sapido e saporito, quasi minerale-iodato, che ricorda il sale e la pietra.

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 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

La Vigna

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

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	petite arvine 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3-5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	Inizio vendemmia: Settembre. Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta, raffreddamento immediato in cella frigorifera. Fermentazione: Pressatura grappolo intero, 2/3 settimane a temperatura controllata, lieviti selezionati. Maturazione: 7 mesi su fecce fini in vasche di acciaio. Imbottigliamento:Luglio anno successivo alla vendemmia.
Sensazioni	Paglierino intenso, oro bianco. Effusioni di ananas, asparagi, menta fresca ortolana. Rabarbaro e pompelmo. Erbe aromatiche fresche. Fiore di sambuco. Elegante, ma di grande forza ed espressività. Beva fruibile, con un lungo finale saporito.

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