ACQUISTATO IL .....

Cornalin Vallée d'Aoste DOP 2025 2025



La Vigna

Terreno	Sabbioso, limoso e pietroso
Esposizione	Nord, Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Cornalin 100%
Gradazione	13.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Macerazione prefermentativa a freddo con temperatura controllata. Fermentazione in acciaio a temperatura spontanea con inoculo di lieviti selezionati. Affinamento in tino di rovere francese
Sensazioni	Vino rosso, secco e leggermente tannico, con aromi di susine e ciliegie accompagnati da una leggera speziatura.

Carattere alpino

Il Cornalin è un vitigno che i valdostani hanno quasi perso. Per decenni è sopravvissuto nascosto in qualche vecchio vigneto di montagna, confuso con altri. Citato per la prima volta da Lorenzo Francesco Gatta nel 1838 nel suo «Saggio intorno alle viti e ai vini della Valle d'Aosta», solo alla fine degli anni Ottanta l'Institut Agricole Régional è stato rilanciato grazi e a una fortunata campagna di recupero dei vitigni tradizionali. Oggi è uno dei rossi più rari e identitari della regione. Il vigneto di Rosset Terroir si trova sulle colline sopra Aosta, tra 750 e 800 metri di altitudine, nella zona di Senin e Thuvex, nel comune di Saint-Christophe. Ed è proprio qui che tutto è cominciato, nel 2001, quando la famiglia Rosset ha impiantato i primi filari di Cornalin su questi terreni di famiglia. Il suolo è sabbioso e pietroso. Le escursioni termiche tra giorno e notte sono marcate. Condizioni che stressano la vite nel modo giusto. Le rese restano basse e il frutto si concentra. In cantina il lavoro è preciso e non invasivo. Prima una macerazione a freddo sulle bucce, con temperatura controllata. Serve a estrarre colore e profumi senza forzare. Poi la fermentazione in acciaio inox, con lieviti selezionati ma a temperatura libera — il calore sale da solo durante la fermentazione, naturalmente. L'affinamento avviene in tino di rovere francese. Non barrique, ma tino. Un contenitore grande, dove il legno si sente poco ma il vino respira e si arrotonda. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore è rosso rubino. Il profumo è intenso: frutti di bosco, un tocco floreale, poi chiude con spezie. Ciliegia matura, susina rossa, un accenno di chiodi di garofano. In bocca è secco e morbido. I tannini ci sono ma non si fanno notare. La beva è fluida. Il finale è pulito, con una leggera persistenza fruttata e speziata. Un rosso da tutti i giorni, ma con carattere vero. A tavola richiede un abbinamento intenso. Ottimo con la selvaggina, cervo, capriolo, cinghiale, non disdegna neppure un tagliere di salumi valdostani, mocetta e lardo d'Arnad.

Una cantina che incarna perfettamente il concetto di "viticoltura eroica", senza perdersi in troppi romanticismi: Rosset Terroir. Siamo in Valle d'Aosta, una terra dove la vigna non è mai una scelta comoda, ma il risultato di una sfida costante tra l'uomo e la montagna. La storia di questa azienda è relativamente giovane. Nasce infatti nel 2001 anche se ha saputo bruciare le tappe grazie a una visione chiarissima: puntare tutto sulla qualità estrema e sull'identità del territorio. La famiglia Rosset decide di valorizzare i terreni di proprietà in località Senin di Saint-Christophe. Non un semplice hobby, ma di un progetto ambizioso fin dal primo giorno. Hanno iniziato con pochi ettari ma, di contro, con le idee molto chiare su cosa volessero ottenere. Oggi, le vigne di Rosset Terroir si snodano in diversi appezzamenti che toccano zone iconiche della regione. Oltre a Saint-Christophe, infatti, l'azienda coltiva vigneti a Chambave e Villeneuve, raggiungendo altitudini che mettono a dura prova chiunque ma che regalano uve straordinarie. La gestione dei vigneti segue i principi della sostenibilità, riducendo al minimo l'impatto ambientale. In cantina, invece, l'approccio è quello del "minimo intervento": l'obiettivo è lasciare che il vitigno si esprima.

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