ACQUISTATO IL .....

# "Sopraquota 900" 2023 2023




## La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Sabbioso e pietroso (Ardesia, Granito, Quarzo) |
| **Esposizione** | Nord, Sud |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità imp.** | 11000 |

## 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 2 anni |
| **Abbinamento** | Menù di pesce |
| **Vinificazione** | Lavorazione in diversi passaggi, la vendemmia viene lavorata in parte in anfora su buccia, in parte in orcio su buccia, in parte in legno e in acciaio. Macerazione pellicolare pre fermentativa a freddo e fermentazione malolattica su legno |
| **Sensazioni** | Secco, perfetto equilibrio tra sapidità e mineralità |

## Sapidità, mineralità e complessità

Un vino apprezzato (e premiato) in tutto il mondo. Un vino che nasce dove la vite quasi non dovrebbe esistere. Ci troviamo a Cumiod di Villeneuve, in Valle d'Aosta. Qui i filari di Petite Arvine si arrampicano tra gli 880 e i 925 metri di altitudine. Il terreno è duro e magro: sabbia e pietra, ardesia, granito e quarzo. La terra fine è poca. Le radici scavano in profondità per trovare nutrimento. Le pendenze superano il 50%, rendendo ogni operazione in vigna un lavoro fisico vero. La vendemmia inizia a metà ottobre, quando l'aria comincia a essere molto fresca e i grappoli vengono portati a valle con un piccolo cingolato. La famiglia Rosset ha avviato l'azienda nel 2001 con i primi tre ettari a Saint-Christophe. La svolta è arrivata nel 2017, quando hanno deciso di spingersi oltre i 900 metri a Villeneuve, piantando appunto il Petite Arvine. Il vigneto era stato originariamente piantato alla fine degli anni Novanta da un imprenditore svizzero, come scommessa sul carattere alpino del vitigno. Rosset ha raccolto quella scommessa e l'ha vinta. E oggi il Sopraquota è il vino simbolo della cantina, oltre a essere uno dei bianchi più riconoscibili della Valle d'Aosta. In cantina le uve vengono suddivise in quattro masse e lavorate in modo diverso: parte in anfora, parte in orcio, parte in barrique e il resto in acciaio inox. In anfora e orcio avviene una macerazione sulle bucce. In legno si svolge anche la fermentazione malolattica. Prima di tutto questo, una macerazione pellicolare a freddo rallenta il processo e aiuta a estrarre aromi senza perdere freschezza. Le masse vengono poi riunite dopo circa un anno. Il risultato? Nel bicchiere il colore è giallo paglierino. Il naso apre su fiori bianchi, pompelmo e scorza di lime. Poi arriva qualcosa di più profondo: frutta tropicale matura, un accenno minerale che ricorda la pietra bagnata. In bocca è secco e teso. La sapidità è la prima cosa che si nota. Poi la mineralità, pulita e lunga. Il finale è persistente e agrumato. A tavola va benissimo con il pesce di lago, i crostacei o una trota salmonata. Ottimo anche su formaggi alpini a pasta semidura, come la Fontina DOP valdostana.

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