

## Dati Chiave [1][2]

- 300 ha, 20'000 hl, 67 hl/ha, 94% DOP.
- 60% Bacca Nera.
- 65% Vitigni Autoctoni.
- Regione del Petit Rouge, Prié Blanc, & Fumin.

## Ambiente Pedoclimatico, Clima e Territorio [1]

### Zone

- Alta Valle
- Valle Centrale
- Bassa Valle

### Terreno

Montagna 60%, Collina 35%, Pianura 5%.

- *Colline e Montagne*: Rocce cristalline (granito).
- *Valle, letto Dora Baltea*: Natura sabbioso-argillosa con notevole diversificazione tra le varie zone viticole.

### Clima

Clima continentale con notevoli variazioni in funzione dell'altitudine. Freddo intenso durante la stagione invernale e temperature molto elevate durante l'estate. La zona a sinistra della Dora Baltea, in direzione di percorrenza del fiume, presenta un clima più temperato grazie a delle formazioni montuose, che ostacolano l'ingresso nella valla dei venti gelidi e determinano dei microclimi con scarse precipitazioni e ottime esposizioni permettendo la coltivazione della vite anche ad altitudini rilevanti (1200m).

## Vitigni [1][2]

### Allevamento Vite

Guyot semplice e tradizionale Pergola Bassa (La Salle), alcuni Gobelet (alberelli).

### Bacca Nera 60%

- Petit Rouge 16%.
- Nebbiolo 9%.
- Pinot Nero 7%.
- Fumin 5%.
- Vien de Nus.
- Cornalin <sup>DNA</sup>[4] Humagne Rouge (Valais)

### Bacca Bianca

- Prié Blanc 6%.
- Moscato Bianco 4%.
- Petite Arvine.
- Prémétta (Bacca Grigia).
- Pinot Grigio <sup>DNA</sup>[4] Malvoisie.

## Vini [3]

### DOC (1)

- VALLE D'AOSTA

*Regionali*, vini principalmente in purezza da vitigni autoctoni ed internazionali, da citare

- PETITE ARVINE (Petite Arvine min. 85%), anche VENDEMMIA TARDIVA (affinamento min. 7 mesi), epoca consumo 1-2 anni.
- PRÉMETTA (Prémétta min. 85%), affinamento min. 6 mesi, epoca consumo 1-2 anni, *rosa cerasuolo*.
- PETIT ROUGE (Petit Rouge min. 85%), anche 2-3 anni.
- MÜLLER THURGAU (Müller Thurgau min. 85%), anche VENDEMMIA TARDIVA (affinamento min. 7 mesi), epoca consumo 1-2 anni.
- FUMIN (Fumin min. 85%), affinamento min. 6 mesi, epoca consumo 2-3 anni.
- CORNALIN (Cornalin min. 85%), affinamento min. 6 mesi, epoca consumo 2-3 anni.

*Sottozona Alta Valle*

- BLANC DE MORGEX ET LA SALLE (Prié Blanc 100%), anche SPUMANTE, VENDEMMIA TARDIVA (affinamento min. 7 mesi).

- ENFER D'ARVIER (Petit Rouge min. 85%), affinamento min. 6 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 9 mesi), epoca consumo 2-3 anni.

#### *Sottozona Valle Centrale*

- TORRETTE (Petit Rouge min. 70%), affinamento min. 6 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 9 mesi), epoca consumo 2-3 anni.
- NUS (Vien de Nus e Petit Rouge min. 70%, di cui Vien de Nus min. 40%), affinamento min. 6 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 9 mesi).
- NUS MALVOISIE PASSITO (Pinot Gris 100%), affinamento min. 12 mesi.
- CHAMBAVE (Petit Rouge min. 70%), affinamento min. 6 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 9 mesi), epoca consumo 2-3 anni.
- CHAMBAVE MOSCATO (Moscato Bianco 100%), anche PASSITO (affinamento min. 12 mesi).

#### *Sottozona Bassa Valle*

- DONNAS (Nebbiolo min. 85%), affinamento min. 25 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 31 mesi), epoca consumo 2-5 anni.
- ARNAD-MONTJOVET (Nebbiolo min. 70%), affinamento min. 6 mesi, anche SUPERIORE (affinamento min. 13 mesi), epoca consumo 2-3 anni.

## Nota

### • Cornalin [4]

Il Cornalin è un vitigno autoctono della Valle d'Aosta. Questo è diffuso nel canton Vallese in Svizzera con il nome di Humagne Rouge. Il Cornalin coltivato in Vallese (Cornalin du Valais) corrisponde geneticamente al Rouge du Pays e non ha niente a che vedere con il Cornalin della Valle d'Aosta.

### Abbinamenti [3]

ENFER D'ARVIER (Petit Rouge). Poco/Abbastanza caldo, morbido, abbastanza fresco, di corpo.	Agnolotti di carne canavesani e fonduta, soupe paysanne con toma e fontina e trippa alla savoiarda.
FUMIN. Intensità gustativa.	Cotolette alla valdostana e carni arrosto.
DONNAS, ARNAD-MONTJOVET (Nebbiolo). Di corpo / robusti.	Bocconcini di capra su letto di cavolo verza e anatra farcita, civet di camoscio alla montanara e pernice in salmì, capriolo alla valdostana, formaggi stagionati.
BLANC DE MORGEX ET LA SALLE. Poco/Abbastanza caldo, morbido, fresco, leggero.	Aperitivo, mocetta, mousse di porri tardivi, trota alla griglia o alla valdostana, sformato di patate, vitello tonnato.
PETITE ARVINE. Rara freschezza (acidità tipica di queste uve).	Trota salmonata alle bacche di ginepro, salumi, formaggi freschi.
CHAMBAVE MOSCATO, NUS MALVOISIE, MÜLLER THURGAU. Aromatici i primi due, discretamente profumato il terzo.	Aperitivi, cialda di funghi porcini su vellutata di fontina, mocetta di camoscio con frutti di cirmolo e patate al vapore, crostoni di pane nero al caprino e pere, asparagi al burro e riso con prezzemolo e cime di luppolo.
CHAMBAVE MUSCAT FLÉTRI, NUS MALVOISIE FLÉTRI. Intenso bouquet, grande morbidezza, fresco, sapidità, di corpo.	Amaretti e baci di Courmayeur, canestrelli e tegole di Aosta, torcetti di Saint-Vincent e torta alle mandorle e alle nocciole.

## Riferimenti

- [1] Assovini ([www.assovini.it](http://www.assovini.it)).
- [2] Dati ISTAT Valle d'Aosta ([www.inumeridelvino.it](http://www.inumeridelvino.it)).
- [3] *Il Vino in Italia*. Autori vari. AIS Associazione Italiana Sommelier, 2017.
- [4] *Wine Grapes. A complete guide to 1'368 vine varieties, including their origins and flavours*. Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillamoz. Harper Collins Publ. USA, 2012.
- [5] Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino, Statistiche 2016 ([www.oiv.int](http://www.oiv.int)).
- [6] WineGIS, terroir dei vini italiani e sistemi informativi geografici ([www.winegis.it](http://www.winegis.it)).