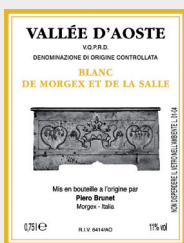


Piero Brunet Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de la Salle DOC

Coordinate gps: 45°45'31.3"N 7°01'55.5"E



Una giornata trascorsa in Valle non può finire se non a Morgex, incontrando Piero Brunet. Un personaggio nel vero senso della parola che, dopo il primo approccio e un bicchiere di vino, diventa un mito. Un valdostano che odora di cose vere, genuine, con cui non rimarrà difficile entrare in simbiosi, scoprendolo aperto e disponibile con chiunque vada a trovarlo.

Per quarant'anni è stato l'idraulico del paese, ma è sempre stato accompagnato da una grande passione per il vino. Oggi produce, con sua grande soddisfazione, 3.000 bottiglie all'anno con tecniche tradizionali, riuscendo a far risaltare fra le varie proposte presenti il suo Blanc de Morgex et de la Salle, realizzato con uve Prié Blanc in purezza. Il risultato è un vino autentico, il più territoriale di tutti.

Un vino che veste il bicchiere di un giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, che odora di erbe di montagna e fiori di campo e al palato ha un gusto secco, ma estremamente delicato, che ricorda le note olfattive fruttate, valorizzandone la freschezza.

Ottimo come aperitivo, trova il giusto abbinamento con antipasti delicati, con una trota salmonata di montagna o con formaggi freschi a pasta molle non erborinati.

Elio Ottin Valle d'Aosta Pinot Nero DOC

Coordinate gps: 45°45'16.6"N 7°19'28.7"E



Passata Aosta, si sale per dirigersi verso Porossan Neyves, una piccola frazione da cui si domina tutta la Media Valle e dove è ubicata la cantina di Elio Ottin, posta sotto la sua bella casa e di fronte alla stalla con una ventina di mucche di razza autoctona valdostana.

L'odore del fieno, della stalla e il paesaggio non distolgono l'attenzione dai vini di Elio che mi sorprendono per la personalità, la qualità e il carattere che sanno esprimere, nonché per la loro eleganza. Tutti, ma proprio tutti, hanno un'unica matrice, una regia produttiva di altissimo livello. Fra questi trovo affascinante il suo Pinot Nero che fermenta in tini di legno per poi affinarsi in tini di acciaio per un lungo anno. Un prodotto che veste il bicchiere di un rosso rubino vivo con un'unghia chiara, mentre al naso propone note piene di piccoli frutti del sottobosco e marasca, che si aprono a un delicato aroma di pepe, cuoio e note boisé, boschive, oltre a decisi richiami minerali. Al palato è straordinario, scattante, profondo e molto lungo. Un grande Pinot italiano da abbinare a zuppe ai formaggi, a tome e fontina, a fondute, carni rosse e bianche in arrosto, al fegato d'oca e, se invecchiato, risulta splendido l'abbinamento anche con il pesce al forno o cotto all'isolana.

70% – di cui almeno il 40% Vin de Nus – cui possono aggiungersi, per un massimo del 30%, altri vitigni autorizzati. Il blend dà origine a un vino asciutto, vivo, dal profumo delicatamente intenso e piacevolmente fruttato con chiusura olfattiva vegetale, con calde sensazioni ed eleganti note tanniche; ideale per accompagnare carni, con la *motsetta*, il tipico pezzo di carne secca valdostana, con la fontina e il pane nero. Il Valle d'Aosta Nus Malvoisie DOC invece è un bianco secco a base di Pinot Grigio che veste il bicchiere di un giallo dorato con riflessi ramati, dal profumo delicato e con un gusto armonico che si abbina con gli antipasti, le paste condite con i sughi a base di poltame e le carni bianche. Dai migliori grappoli appassiti in ambienti arieggiati e poco luminosi si ottiene il Valle d'Aosta Nus Malvoisie Passito DOC: un vino che dopo una lunga e lenta fermentazione in piccole botti di legno, sorprende per il carattere, l'eleganza e i profumi di frutta secca e confettura.

Sempre nella parte centrale, nella Media Valle, si trova la sottozona **Valle d'Aosta Chambave DOC** e **Valle d'Aosta Chambave Moscato DOC**. La prima è riservata a vitigni a bacca rossa mentre la seconda a quelli a bacca bianca. L'areale di entrambe comprende parte del territorio dei comuni posti alla destra orografica della Dora Baltea come Châtillon, Pontey e Chambave mentre sono molti altri quelli posti alla sinistra orografica del fiume, come Montjovet, Saint Vincent, Châtillon, Saint Denis, Chambave, Verrayes.

La denominazione Valle d'Aosta Chambave DOC prevede l'utilizzo dalle uve del vitigno Petit Rouge per un minimo del 70% con cui possono concorrere le uve di altri vitigni autorizzati per un massimo del 30%. Questo blend di solito dà origine a un vino di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, che al naso propone note floreali di viola e altre fruttate di ribes e lamponi. In bocca è asciutto e intenso, anche se la vena alcolica è delicata; di buona struttura, risulta fresco e piacevole alla beva. Può essere abbinato a salumi, zuppe e carni in umido. La Valle d'Aosta Chambave Moscato DOC invece è ottenuta dalle uve del Moscato Bianco che conferiscono un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. Dal profumo intenso, con sentori di miele e confettura, di buon corpo, secco e con un retrogusto finemente amaro-gnolo, è un vino che si presta a essere bevuto come aperitivo. Ottimo anche se abbinato a crostacei, formaggi di media stagionatura e ovviamente alla pasticceria secca, come le tipiche *tegoles di Aosta*.