

An aerial photograph of a vast vineyard in autumn, with rows of grapevines displaying vibrant yellow and orange foliage. In the background, a small village is nestled on a hillside, surrounded by more trees with autumnal colors. Distant mountains are visible under a clear sky. The text 'OTTIN' is overlaid in a large, white, serif font, with 'viticulteur - encaveur' in a smaller, white, sans-serif font below it.

OTTIN

viticulteur - encaveur

COMPANY PROFILE

CONTENUTI

LA STORIA 4

IL TERRITORIO 6

L'APPROCCIO 10

LE PERSONE 13

I VINI 14

L'OSPITALITÀ 26

OTTIN

Abbiamo scelto
la Valle d'Aosta;
abbiamo scelto di
restare in montagna.

Lo ha fatto Elio per primo, lasciando tutto per la terra. Lo ha fatto Nicolas, dopo aver viaggiato e raccolto conoscenza in tre continenti. E poi lo hanno fatto anche i ragazzi – una squadra giovane e variopinta che vede nell'agricoltura una scelta di vita appagante.

La montagna per noi non è chiusura. È aria, spazio per confrontarsi e migliorare. Restiamo profondamente radicati in questi pendii, ma il nostro sguardo va lontano, oltre la montagna – perché crediamo che da qui si possa parlare al mondo.

Questa è la nostra idea di Valle d'Aosta contemporanea: radici in quota, orizzonte ampio.



LA STORIA

Alla fine degli anni Ottanta, Elio acquista i primi terreni. Nel 2007 arrivano le prime bottiglie. Nicolas torna a casa con conoscenze raccolte tra vecchio e nuovo mondo; al loro fianco, Antonella, sommelier e racconto. Oggi Ottin è una storia di famiglia che guarda oltre la montagna.

OTTIN



"Non avrei mai immaginato che le giornate passate da ragazzino ad aiutare mio padre in vigna sarebbero diventate il lavoro della mia vita – la mia vita stessa, a dire la verità."

Elio Ottin

OTTIN

LA STORIA

LE ORIGINI

La nostra storia nasce alla fine degli anni Ottanta, quando Elio acquista i primi terreni tra Quart e Saint-Christophe. L'azienda prende forma dentro un'agricoltura completa, fatta di mele, vigne e allevamento.

Nel 1999 Elio lascia il posto fisso negli uffici regionali e si dedica interamente all'azienda. Nel 2000 inizia il progetto del complesso aziendale. I primi vigneti arrivano tramite bando comunale a Saint-Christophe, ma le radici più profonde stanno a Saint-Denis, paese d'origine della famiglia, dove il nonno Emerico coltivava già Pinot Nero negli anni Settanta.

"Tutto nasce dalla passione che aveva mio nonno per la vite e per il vino."

Nicolas Ottin

Con il supporto tecnico dell'enologo Luca Caramellino e il confronto con Charles Bregy, amico e docente a Changins nel 2007 arrivano le prime bottiglie a nome Ottin: Petite Arvine, Pinot Noir e Torrette Supérieur. In quei tre vini si leggono già molte delle linee che ancora oggi definiscono il progetto – il legame con il territorio, l'interesse per il Pinot Noir, la volontà di dare una forma personale alla viticoltura valdostana.

IL PRESENTE

"Mi piace pensare che queste nostre radici contadine continueranno a caratterizzarci in futuro, con l'arrivo di mio figlio. Vedo in lui tutta la passione, tutta la voglia di fare, pur rimanendo attaccato alla terra, attaccato alle origini."

Elio Ottin

Nicolas entra ufficialmente in azienda nel 2013, dopo anni in cui il lavoro in cantina e in vigna già si alternava alla formazione internazionale, costruita tra Italia, Francia e Nuovo Mondo. Ogni esperienza nasce con la stessa intenzione: confrontarsi con contesti diversi, studiare altri vini, accumulare conoscenza – per riportarla poi a casa.

A 700 metri cambia tutto: la luce, le temperature, il ritmo della maturazione. Questo terroir estremo è diventato il nostro laboratorio sperimentale, lo spazio per fare ricerca senza dogmi. Qui la marginalità diventa opportunità.

«La Valle d'Aosta è il parco giochi del vigneron»

La Valle d'Aosta del vino conta oggi 400 ettari di vigneto. Alla fine dell'Ottocento ne contava 4000. A separare questi due estremi, il Novecento – con la fillosera, l'industrializzazione, l'abbandono della montagna. Di quella storia resta una trama minuta e tenace, fatta di piccoli appezzamenti e aziende che hanno scelto di riportare il vino dentro il presente.

Abbiamo scelto proprio questo spazio per costruire. La marginalità diventa opportunità: un territorio senza dogmi cristallizzati, senza tradizioni codificate da seguire per inerzia. La Valle d'Aosta offre libertà sperimentale, un terroir versatile, un'altitudine che permette di coltivare vitigni diversissimi mantenendo freschezza ed eleganza.

IL TERRITORIO

I VIGNETI

12 ettari frammentati tra Saint-Denis, Quart e Saint-Christophe. Da 600 a 750 metri di altitudine. Le parcelle misurano da 5000 metri quadri a oltre un ettaro – la frammentazione fa parte della nostra storia e del paesaggio valdostano.

L'esposizione prevalente è sud e sud-est, fondamentale per garantire maturazione ottimale a queste quote.

Saint-Denis è il paese d'origine di Elio. Qui si trovano 8000 metri quadri di Pinot Noir a 750 metri, esposti a pieno sud – le vigne storiche della famiglia, dove nonno Emerico produceva Pinot Nero negli anni Settanta.

I vigneti della **Chiesa di Saint-Christophe** sono i primi acquisiti tramite bando comunale negli anni Novanta: un ettaro e mezzo diviso tra Pinot Nero, Petit Rouge e Petite Arvine. È l'unica vigna interamente terrazzata.

Poco sopra, in area Beauregard, il primo vigneto di **Petite Arvine** piantato da Elio – circa 7000 metri quadri con oltre vent'anni di età – da cui nasce Nuances.

A Quart si trova il vigneto di **Fumin**, un blocco unico di circa un ettaro dedicato interamente a questo autoctono valdostano.



OTTIN

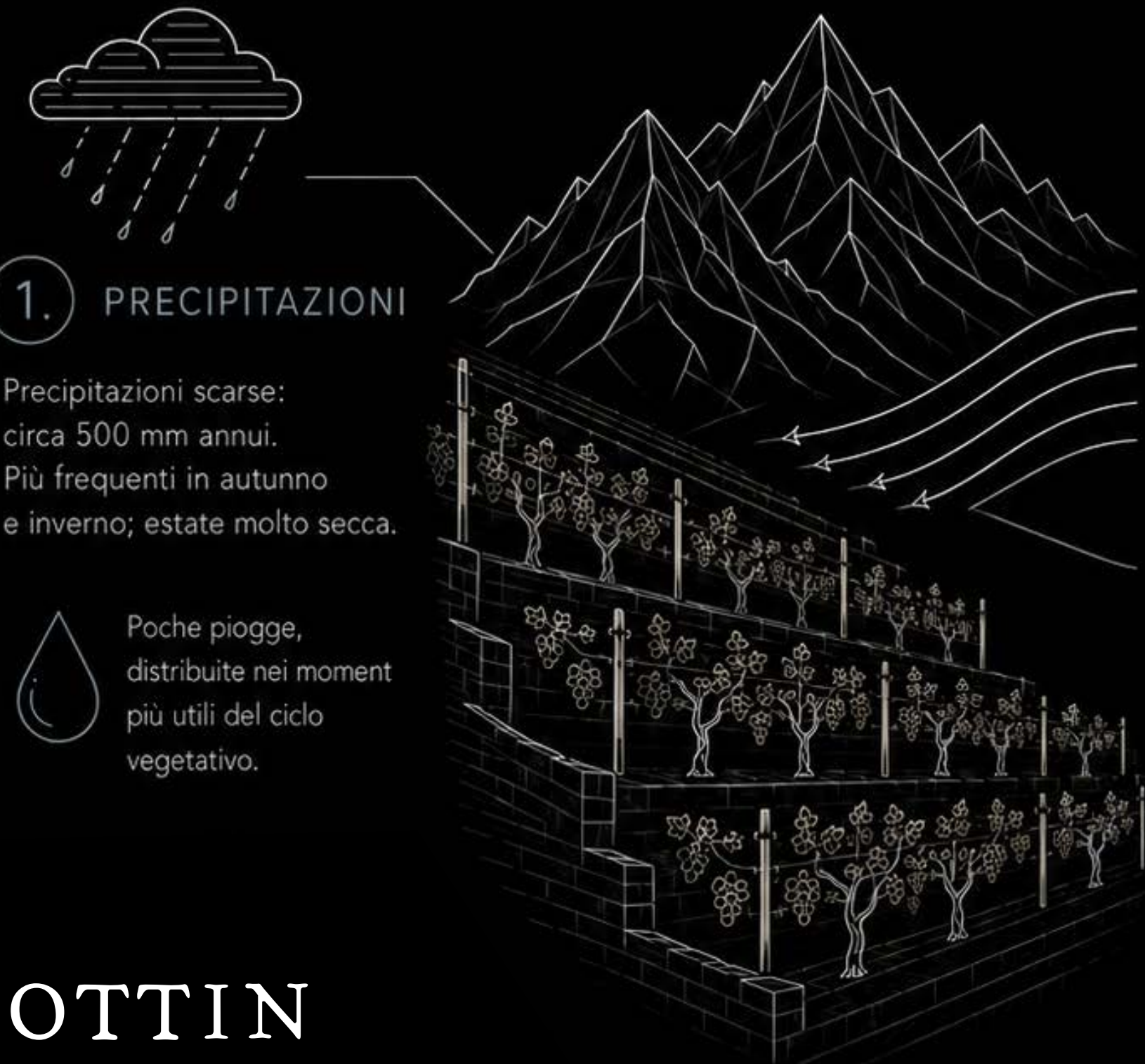


SUOLI E CLIMA

Il suolo di tutte le nostre vigne è morenico sabbioso, formatosi dal ritiro glaciale: sabbia, pietre di grandi dimensioni, argilla pressoché assente. Estrema capacità drenante, leggerezza, asciuttezza costante. Il vantaggio è sanitario: bassa umidità, ridotta pressione di malattie fungine.

Le precipitazioni sono scarse – circa 500 millimetri annui – con centrate in autunno e inverno, mentre l'estate è molto secca. Il vento soffia costante dal mezzogiorno, mantenendo asciutto il vigneto.

L'escursione termica resta marcata, soprattutto in autunno, quando il raffrescamento serale accompagna la maturazione e contribuisce alla precisione aromatica dei vini.



Facciamo ricerca applicata con logica da laboratorio. I riferimenti sono classici, ma non seguiamo regole per inerzia – ci mettiamo in continua discussione, cambiamo strada quando serve. In vigna, in cantina, in agricoltura.

IN VIGNA

I vigneti sono allevati a Guyot, con alta densità per scelta di metodo: più ceppi per ettaro significa minor carico per singola pianta. La raccolta è manuale, in cassette, e ogni parcella viene seguita in funzione della sua esposizione, della sua altitudine, della sua risposta in annata.

La conduzione agronomica appartiene a una visione ampia della sostenibilità. Il biologico vive nelle nostre pratiche quotidiane senza necessità di certificarlo – è un'agricoltura che nasce da un ecosistema aziendale, non da una singola coltura isolata. Dal 2021 collaboriamo con Ruggero Mazzilli, agronomo e figura storica del biologico in Italia.

"Io credo che mio nonno – e chi, come lui, è venuto prima di noi – ci abbia davvero lasciato in eredità un diamante grezzo, che è il patrimonio viticolo che noi abbiamo qui in Valle d'Aosta; insieme al compito di raffinarlo sempre di più, questo diamante, e di renderlo sempre più bello, sempre più prezioso."

Nicolas Ottin

IN CANTINA

Qui il vino matura dentro un lavoro di osservazione continua: si assaggia, si lascia sedimentare, si riapre. Il confronto e il dialogo sono alla base di tutto – i vini si seguono nel tempo, si riassaggiano insieme, si criticano e discutono. È questo spirito di laboratorio che permette di sperimentare: legni diversi, grappolo intero, macerazioni. Le prove si fanno su piccole quantità, si valutano alla cieca e si decide. A guidarci è sempre quell'eleganza e tensione verticale che è la voce della montagna.



OTTIN



IL MELETO

Siamo nati come azienda agricola completa, con tre anime: vigne, mele e allevamento. Oggi coltiviamo 5,5 ettari di mele – principalmente Golden, Gala e Fuji – che vengono conferite alla cooperativa locale. La doppia coltura ci permette di destagionalizzare il lavoro e mantenere una squadra stabile tutto l'anno, garantendo continuità occupazionale e costruendo relazioni di lungo periodo con chi lavora con noi.



LE PERSONE

La nostra forza è qui: in una squadra giovane e variopinta, con vite piene e percorsi diversi, che sceglie la terra e la montagna come mestiere e come vita.

OTTIN

LE PERSONE

"È come se sulla bottiglia ci fosse anche il loro di nome — non c'è solo un nome, c'è il nome di tutti quelli che hanno lavorato a quella bottiglia. Farle appassionare a questa è una bella cosa, una grande cosa — tanto quanto fare un buon vino."

Elio Ottin

Credere nella felicità del lavoro è un'idea potente. Vuol dire costruire un ambiente dove le persone stanno bene, dove si divertono, dove il confronto è quotidiano e la leggerezza convive con la serietà. Vuol dire che alla fine della giornata ci si ferma per una birra insieme, che durante la vendemmia si degusta in gruppo, che si parla di vino ma anche di tutto il resto. Vuol dire riconoscere che il carattere di un'azienda passa da chi la abita ogni giorno.

OTTIN



Chi è arrivato dalla Guinea,
chi dalla montagna
qui accanto. Chi ha studiato
enologia, chi ha una sua
azienda, chi suona e canta.
Ottin sono loro,
siamo noi.

Jean
Anna
Danie
Alessia
Mark
Moussa
Ruben
Diego
Berna
Linda
Carlotta

I VINI

"Mi piacciono i vini veri, quelli schietti, dritti che non perdono tempo con inutili gentilezze, che ti dicano subito chi sono davvero. I vini che piacciono, non quelli che si fanno piacere. Devono esprimere le caratteristiche del territorio a cui appartengono, perché solo così possiamo conferire autenticità a ciò che produciamo garantendocene l'esclusività e preservando l'identità culturale dalla quale proviene. Voglio un vino che provochi piacere, alle volte magari un'emozione. Un vino che si ha voglia di bere e degustare."

Elio Ottin

"Mi piace guardare al vino come veicolo di aggregazione sociale — aspetto, questo, che spesso viene messo da parte a favore di un'analisi più tecnica o di un giudizio. Ma il vino è davvero gioia e voglia di vivere e adoro, quando è possibile, terminare una degustazione sentendo dentro me lo spirito che quei vini mi hanno lasciato, allargando il sorriso e lasciandomi andare in lunghe risate. Perché la vita va presa così, anche se non sempre appare semplice."

Nicolas Ottin

OTTIN





Petite Arvine

VALLE D'AOSTA DOP

La Petite Arvine è il vitigno a bacca bianca al quale siamo indubbiamente più legati: classificata come semi-aromatica, si è sempre distinta per la sua esplosività al naso e per la grande forza e tensione espressi in bocca, dove la chiave resta l'equilibrio tra la componente alcolica e quella acida. Vitigno di origine svizzera, importato in Valle negli anni '70 dai canonici del Gran San Bernardo – allora rettori dell'Istituto di Agricoltura – è amante dei suoli morenici e sabbiosi di cui sono composte queste due valli, ma richiede grande escursione termica e lunghi tempi per arrivare a maturazione. La vendemmia generalmente è sul finire di settembre, e nel processo fermentativo si cerca di preservare ed esaltare al meglio la sapidità e la freschezza date appunto da questo terroir.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Paglierino intenso, oro bianco. 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.

VIGNETO

Vitigni: 100% Petite Arvine

Terreno: Morenico, sabbioso

Altitudine: 650-700 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto:

8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1997-2014

Resa per ettaro: 90/100 quintali

VINIFICAZIONE

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

Fermentazione malolattica: No

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio:

12°-14°C



Petite Arvine "Nuances"

VALLE D'AOSTA DOP

"Nuances", ovvero sfumature, è una diversa interpretazione dello stesso vitigno al quale siamo più legati: la Petite Arvine. Vitigno di origine svizzera, importato in Valle negli anni '70 dai canonici del Gran San Bernardo – allora rettori dell'Istituto di Agricoltura – è amante dei suoli morenici e sabbiosi di cui sono composte queste due valli, ma richiede grande escursione termica e lunghi tempi per arrivare a maturazione. La vinificazione in legno e le particolarità legate ai suoi grappoli conferiscono un'impronta dal profilo leggermente diverso dalla versione classica in acciaio, senza mai perdere i marker varietali che rendono riconoscibile questo vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Oro pieno. Naso molto espressivo: pesca gialla, ananas, a tratti frutta secca e noci; un tocco elegante di foglia di pomodoro completa il corredo aromatico. All'assaggio è ricco e pieno, sfumato da una leggera nota fumé. La parte minerale, quasi iodata e rabbiosa, è corroborante e golosa.

VIGNETO

Vitigni: 100% Petite Arvine
Terreno: Morenico, sabbioso
Altitudine: 700 m s.l.m.
Esposizione: Sud
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto:
7000 ceppi per ettaro
Anno di impianto: 1997
Resa per ettaro: 70 quintali

VINIFICAZIONE

Vendemmia:
Raccolta manuale in cassetta,
raffreddamento immediato
in cella frigorifera
Fermentazione:
Pressatura grappolo intero,
2/3 settimane a temperatura
controllata, lieviti selezionati
Maturazione: 1 anno in legno
su fecce fini, seguito da un anno
di bottiglia
Fermentazione malolattica: No
Prima annata: 2011
Temperatura di servizio:
12°-14°C



Chardonnay "Canto X"

VALLE D'AOSTA DOP

Da tempo consideravamo l'idea di produrre un nuovo bianco, e la spinta più grande verso la scelta dello Chardonnay proviene dalla smisurata passione di Elio e Nicolas per questo vitigno: ricerca e dedizione saranno nostri compagni in questo viaggio, che durerà una vita intera, puntando ad essere interpreti sempre più capaci del nostro terroir. Il terreno da cui nasce questo vino ha una storia particolare: con la soppressione degli ordini religiosi e la confisca dei beni immobili della Chiesa da parte del Regno d'Italia, fu acquistato da una famiglia del posto ad un prezzo vantaggioso, ma ad un costo molto elevato nella società dell'epoca – la scomunica. Nel Canto X dell'Inferno dantesco è narrata "la pena de li eretici", coloro i quali hanno sfidato il potere spirituale e temporale della Chiesa: a loro tributiamo un omaggio, nel decimo vino prodotto dalla nostra azienda.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Cristallino, illumina la vista. Subito spezie dolci e un'idea di pietra macinata, poi frutto fragrante e polvere da sparo; profondo e intrigante, impreziosito da piccole note di pepe bianco. Bocca piena, di forza: dinamicità che favorisce il ritorno del fiore di ginestra e del sale. Felce e muschio completano il ventaglio gustativo.

VIGNETO

Vitigni: 100% Chardonnay
Terreno: Morenico, sabbioso
Altitudine: 650-700 m s.l.m.
Esposizione: Sud
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto:
8000 ceppi per ettaro
Anno di impianto: 2019
Resa per ettaro: 70/80 quintali

VINIFICAZIONE

Vendemmia:
Raccolta manuale in cassetta
Fermentazione: Pressatura
soffice grappolo intero, 10 giorni
in tonneau, lieviti selezionati
Maturazione: 1 anno su fecce
fini in tonneau da 300 L di rovere francese
Fermentazione malolattica: Sì
Prima annata: 2021
Temperatura di servizio: 12°-14°C



Pinot Noir

VALLE D'AOSTA DOP

Il lavoro di ricerca che sta dietro a questo vino affonda le radici nella nostra famiglia, e in particolare nell'interesse con il quale il nonno Emerico coltivava e vinificava il suo Pinot Nero nel comune di Saint-Denis, prima di diventare uno dei soci fondatori della cooperativa di Chambave, la Crotta di Vignerons. È un vino in cui crediamo profondamente e che ricopre una parte importante della nostra produzione: i suoli montani apportano a questo Pinot eleganza e finezza, mentre una buona acidità porta sempre tensione e vibra nella beva.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino trasparente e vivo. Delicato nei profumi: violetta fresca e melograno, fragoline di bosco e ribes, melone invernale e una punta di zenzero, lampone maturo e un'idea soave di albicocca. Al palato ritornano sensazioni di bosco, muschio e terra battuta.

VIGNETO

Vitigni: 100% Pinot Noir

Terreno: Morenico, sabbioso

Altitudine: 650-700 m s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto:

8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1990-2014

Resa per ettaro: 70/80 quintali

VINIFICAZIONE

Vendemmia:

Raccolta manuale in cassetta,

raffreddamento immediato

in cella frigorifera

Fermentazione:

Macerazione a freddo prefermentativa,

seguita da una fermentazione alcolica

di circa 10 giorni. Rimontaggi alternati

a follature

Maturazione: 12 mesi,

75% barriques, 25% legno grande

(30/20 HI)

Fermentazione malolattica: Sì

Prima annata: 2027

Temperatura di servizio: 14°-16°C



Pinot Noir "L'Emerico"

VALLE D'AOSTA DOP

"Perché L'Emerico? Perché questo vino è stato fatto per suscitare ispirazione. Emerico Ottin fu colui che diede l'ispirazione più profonda alla creazione della nostra azienda: egli fu la prima generazione di Ottin a produrre Pinot Noir, e L'Emerico è il nostro personale modo di rendergli eterna riconoscenza." La scelta del vigneto e la sua esposizione sono tra i principali fattori da tenere in considerazione per la buona riuscita di un Pinot Noir: non essendo un amante dei climi caldi, i versanti di Sud-Est – caldi al mattino e più freschi la sera – sono i più indicati alla sua coltivazione. La vigna da cui prende vita L'Emerico rispecchia esattamente queste caratteristiche, e rappresenta per noi il massimo dell'espressione possibile di questo vitigno nel nostro terroir.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino trasparente. Ginepro selvatico, resina, aghi di pino, pepe bianco delicato ed erbe aromatiche; profumi che ricordano un campo di fiori di montagna. L'assaggio è cremoso, dove la freschezza gustativa si fonde con la struttura mantenendolo leggero ed estremamente fruibile.

VIGNETO

Vitigni: 100% Pinot Noir

Terreno: Morenico, sabbioso

Altitudine: 650-700 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto:

8000 ceppi per ettaro

Anno di impianto: 1990-2014

VINIFICAZIONE

Vendemmia:

Raccolta manuale in cassetta,

raffreddamento immediato

in cella frigorifera

Fermentazione:

Macerazione a freddo prefermentativa, seguita da una fermentazione alcolica di circa 10 giorni.

Rimontaggi alternati a follature

Maturazione: 18 mesi

in barriques (rovere francese)

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Filtrazione: No

Prima annata: 2016

Temperatura di servizio: 14°-16°C



OTTIN

Torrette Supérieur

VALLE D'AOSTA DOP

Il Torrette è il vino più diffuso della Valle d'Aosta, e il vitigno principale è il Petit Rouge, storica varietà autoctona facente parte della famiglia degli Orieux – per disciplinare presente con percentuali non al di sotto del 70%. Le origini di questo vino sono da ricercare nell'allora "regione vinifera" di Torrette nel comune di Saint-Pierre, termine con il quale si designavano le migliori aree della regione, nonché un vero e proprio Grand Cru Classé. Questo territorio esalta le caratteristiche organolettiche del Petit Rouge, ragion per cui si è deciso di estendere la Doc Valle d'Aosta Torrette agli 11 comuni che circondano questa particolare zona. È il vino più intimo per un vigneron valdostano, proprio perché affonda le radici nella nostra storia e, al pari del Petit Rouge di cui è composto, nel nostro terroir.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino intenso con sfumature carminio. Personalità da vendere al naso: aghi di pino, orto e bastoncino di liquirizia, foglioline di ortolana fresca. In bocca rimandi di tabacco e foglie secche, artemisia, terra umida; ritorna il verde del muschio e la mentuccia alpina. Carattere tipico di montagna e varietale.

VIGNETO

Vitigni: 80% Petit Rouge, 10%

Cornalin, 10% Fumin

Terreno: Morenico, sabbioso

Altitudine: 650-700 m s.l.m.

Esposizione: Sud

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 8000 ceppi
per ettaro

Anno di impianto: 1997-2000

Resa per ettaro: 80 quintali

VINIFICAZIONE

Vendemmia: Raccolta manuale
in cassetta, raffreddamento immediato
tramite cella frigorifera

Fermentazione: Lieve macerazione
prefermentativa, fermentazione
spontanea con continui rimontaggi

Maturazione: 12 mesi in botti da 20
Hl di rovere austriaco

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Prima annata: 2007

Temperatura di servizio: 16°-18°C



Fumin

VALLE D'AOSTA DOP

Vitigno autoctono valdostano la cui coltivazione era diffusa nei settori dell'alta e media valle. Le prime notizie riguardanti questo vitigno risalgono al lontano 1711, e successivamente agli scritti di Lorenzo Gatta intorno alla prima metà dell'Ottocento: già in questi testi il Fumin viene descritto come un vitigno resistente al freddo e con ottime capacità enologiche – aspro, austero, carico di colore, non bevibile da giovane e atto all'invecchiamento di lunga durata. Oggi il Fumin viene considerato una delle varietà autoctone di maggiore interesse, un vitigno difficile da lavorare in vigna a causa della delicatezza di tralci e fiori e della sua particolare sensibilità a malattie come la peronospora. La vendemmia è tardiva – novembre, fine ottobre – e in seguito l'uva viene fatta appassire per due settimane in locali caldi e ventilati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino con riflessi granata. Scuro di viole, grafite, more e cacao; pieno e succoso, speziato, con ricordi di noce moscata e chiodi di garofano, tabacco allo sherry. Al sorso arance rosse, sapido e goloso. Cremoso e concentrato, in bocca tornano la spezia più dolce e il cioccolato.

VIGNETO

Vitigni: 100% Fumin
Terreno: Morenico, sabbioso
Altitudine: 700 m s.l.m.
Esposizione: Sud
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto:
8000 ceppi per ettaro
Anno di impianto: 2006
Resa per ettaro: 70 quintali

VINIFICAZIONE

Vendemmia: Raccolta manuale
in cassetine
Fermentazione: Spontanea,
3 settimane a contatto con le bucce
Maturazione: 12 mesi in botti
da 30 Hl
Fermentazione malolattica: Sì
Lieviti: Indigeni
Prima annata: 2008
Temperatura di servizio: 16°-18°C



Syrah "Non Expedit"

VALLE D'AOSTA DOP

Il Syrah è un vitigno presente nella nostra regione ormai da tempo, e la scelta di produrre questa varietà è da ricercare soprattutto nelle caratteristiche del nostro terroir: per comprendere davvero il Syrah in Valle d'Aosta bisogna guardare al suolo granitico, alle alte temperature estive e all'altitudine dei vigneti. Un Syrah di montagna, dunque, in cui la generosità aromatica precede una bevuta fine ed elegante, dando a questo vitigno bevibilità e tensione – caratteristiche non sempre accomunabili a questa varietà. In reazione alla soppressione degli ordini religiosi e alla confisca dei beni immobili della Chiesa da parte del Regno d'Italia, con il "Non Expedit" – letteralmente "non conviene" – la Santa Sede dispose il divieto ai cittadini cattolici italiani di partecipare alla vita politica nazionale; ma c'è chi si oppose. Il terreno da cui nasce questo vino faceva parte del patrimonio espropriato alla Chiesa e fu acquistato da una famiglia del posto ad un prezzo vantaggioso, ma ad un costo molto elevato nella società dell'epoca: la scomunica.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rubino che sfuma sul purpureo. Stiletto cremoso, molto composto; rose rosse anche in bocca, violetta fresca piccantina. Ha una spaziatrice leggera e continua, origano. Intrigante la complessità, fatta anche di sensazioni ampireumatiche: carbone vegetale e paté di olive nere. È sottile, ma di spessore allo stesso tempo.

VIGNETO

Vitigni: 100% Syrah
Terreno: Morenico, sabbioso
Altitudine: 650-700 m s.l.m.
Esposizione: Sud
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto:
8000 ceppi per ettaro
Anno di impianto: 2019
Resa per ettaro: 70/80 quintali

VINIFICAZIONE

Vendemmia: Raccolta manuale
in cassetta
Fermentazione: 25% grappolo
intero con macerazione semi-carbonica
Maturazione: 1 anno in botti
da 20-30 Hl di rovere francese
Fermentazione malolattica: Sì
Lieviti: Indigeni
Prima annata: 2020
Temperatura di servizio: 16°-18°C



OTTIN

Clairet

VALLE D'AOSTA DOP

Abbiamo sempre sposato l'idea che, per poter interpretare al meglio il futuro, si debba conoscere bene il proprio passato: vale nella vita e vale anche nel vino. Così, più di dieci anni fa, studiando la storia della viticoltura valdostana, venimmo per la prima volta a conoscenza del Clairet – un vino definito "di lusso", composto da tre parti di Nebbiolo e una di Neiret. Raccontare il Clairet significa anche riportare alla luce la storia di una Valle d'Aosta del vino di cui non si parla mai a sufficienza: una regione che, all'inizio dell'Ottocento, contava più di 4 mila ettari vitati – oggi sono circa 400 – e in cui più di venti comuni della Valle centrale basavano il proprio sostentamento sul commercio di vino. Una regione, insomma, in cui il vino era una cosa seria. "Post fata resurgam", ovvero "Dopo la morte rinascerò", è il motto della Fenice, uccello mitologico capace di risorgere dalle proprie ceneri: tornato alla vita dopo secoli di oblio, questo vino si pone come unicum all'interno del suo panorama varietale – non guarda al Piemonte, non ricorda Donnas né la Valtellina. È e vuole essere semplicemente se stesso: il Clairet.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Carminio trasparente e acceso. Propoli e erbe da amaro, china, pigne e sensazioni balsamiche, di funghi e sottobosco. Ha una bocca che ricorda liquirizia e spezie fini, non troppo intense di sapore; tannino vellutato ed estremamente gradevole. Goloso e di bella fruibilità.

VIGNETO

Vitigni: Uve rosse**Terreno:** Morenico, sabbioso**Altitudine:** 650-700 m s.l.m.**Esposizione:** Sud**Sistema di allevamento:** Guyot**Densità di impianto:** 7000 ceppi per ettaro**Anno di impianto:** 2014**Resa per ettaro:** 60 quintali

VINIFICAZIONE

Vendemmia: Raccolta manuale in cassetine, appassimento in cella di 15 giorni**Fermentazione:** Breve macerazione a freddo seguita da una fermentazione alcolica di circa 10 giorni.

Rimontaggi con qualche lieve follatura

Maturazione: 24 mesi in tonneaux di rovere francese usati e 12 mesi di bottiglia**Fermentazione malolattica:** Sì**Lieviti:** Indigeni**Prima annata:** 2016**Temperatura di servizio:** 16°-18°C

*"Il vino è come la musica,
se nessuno canta le tue canzoni
non verrai mai ricordato."*

Il vino lo facciamo in cantina, ma vive davvero quando esce dalla bottiglia e viene bevuto insieme.

Vieni a trovarci: visitiamo la cantina, stappiamo qualche bottiglia, assaggiamo e chiacchieriamo. Ci piacerebbe che tu portassi a casa un pezzettino di quello che facciamo ogni giorno e di come viviamo – e lavoriamo – quissù.

Le visite sono su appuntamento, durano un'ora e mezza e sono disponibili in italiano, francese o inglese.

OTTIN

PERCORSI

Classica

Degustazione di 4 etichette della linea classica

€20 a persona

Cru

Degustazione di 4 etichette della linea classica

e 2 etichette Cru: Petite Arvine Nuances e Pinot Noir L'Emerico

€30 a persona

Terroir

Degustazione completa di tutta la gamma,

per un totale di 9 etichette

€50 a persona

Vuoi regalare una degustazione? Abbiamo le Gift Card!

Info e prenotazioni:

info@ottinvini.it

Tel. +39 347 40 71 331

Indirizzo: Fraz. Porossan Neyves, 209

11100 Aosta



OTTIN

viticulteur - encaveur

CONTATTI

Ottin Vini

Fraz. Porossan Neyves, 209

11100 Aosta - Italy

tel. +39 347 40 71 331

mail info@ottinvini.it

P.IVA 01102590070

C.F. TTNLEI66D02A326I

Facebook | Instagram | Vimeo