

La Nostra Cantina

Il Marchio di Qualità del Gran Paradiso ci ha persuasi a scegliere per la nostra cantina la migliore selezione di vini valdostani: i vitigni più importanti sono rappresentati dalle grandi Caves storiche e dalle nuove eccellenze dei piccoli produttori.

Una sola è la d.o.c. – Valle d'Aosta o Vallée d'Aoste d.o.c.- che raggruppa al suo interno le sette zone rappresentative del vigneto valdostano: Donnas, Arnad-Montjovet, Chambave, Nus, Torrette, Enfer d'Arvier, Blanc de Morgex-La Salle



Giovani Vigneroni della Valle d'Aosta

Caves Cooperatives de Donnas

Risalendo la valle centrale dai suoi confini piemontesi, si incontrano i terrazzamenti tipici del Nebbiolo Picotendro, utilizzato per la produzione del celebre **Donnas**, prodotto sulle coste rocciose dei Comuni di Donnas, Pont-Saint-Martin, Perloz e Bard, conosciuto ed apprezzato da secoli con testimonianze storiche risalenti al 1200. E' stata la prima D.O.C. della Valle d'Aosta (1971).

Donnas	€ 32.00
Donnas Napoléon	€ 34.00
Donnas 375 ml.	€ 17.00



Piantagrossa di Zoppo Ronzero

Giovane azienda della bassa valle che ha i suoi vigneti sui ripidi terrazzamenti di Donnas. Il primo nato della cantina è il nebbiolo vinificato in acciaio **396**, il cui nome evoca gli anni della *piantagrossa* al momento del taglio del tronco.

396 Rouge	€ 28.00
Dessù – nebbiolo	€ 34.00
Georgòs – nebbiolo 1 l.	€ 57.00
Bianc>one – erbaluce	€ 30.00



La Vrille

Una piccola e prestigiosa cave che porta il nome di quell'appendice della vite che, ancorandosi intorno ai sostegni, ne spinge avanti i giovani tralci. Siamo sulle colline di Verrayes, in un anfiteatro naturale dove il lavoro in vigna è quasi del tutto manuale e la cura delle piante così profonda da poter limitare i trattamenti ai soli consentiti in agricoltura biologica

Chambave Rouge	€ 26.00
Cornalin	€ 29.00

La Vrille



AGRI TOURISME
VITICULTEUR ENCAVEUR

La Crotta di Vegneron Chambave

La filosofia di La Crotta di Vegneron è marcatamente votata alla valorizzazione dei vitigni autoctoni come Petit Rouge, Fumin, Vien de Nus oltre a quelli tradizionali come **Muscat de Chambave**, da cui si ricava l'omonimo vino bianco. Questo moscato secco, prodotto nei vigneti più esposti dei comuni di Chambave, Saint Denis, Châtillon e Verrayes, è un vino profumato di buon corpo, ottimo con i tipici formaggi valdostani. Da segnalare anche il **Chambave Supérieur Quatre Vignobles** da uve Petit Rouge, vitigno rosso più coltivato in Valle d'Aosta.

Chambave Superieur 4 Vignobles	€ 29.00
Chambave Superieur 4 Vignobles 375 ml.	€ 16.00
Chambave Syrah Crème	€ 30.00
Chambave Muscat	€ 27.00
Nus Malvoisie (pinot grigio)	€ 23.00
Rosé Merveille (Syrah)	€ 27.00
Blanc Refrain (spumante dry)	€ 28.00



La Crotta des Frères Grosjean

L'azienda è situata sul confine dei comuni di Quart e Saint Christophe ed è gestita dagli anni '70 dalla famiglia Grosjean. I vitigni coltivati inizialmente, oltre al tradizionale petit rouge, furono il **Gamay** e il **Pinot Noir**, che hanno trovato nei terreni valdostani le caratteristiche idonee per la loro coltivazione, ad un'altitudine compresa tra i 700 e gli 850 m slm. Notevole è anche l'impegno nel recupero di antiche varietà come il complesso **Cornalin**. La lunga esperienza della famiglia garantisce tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente e del prodotto: è dal 1975, infatti, che non vengono effettuati trattamenti chimici.

Torrette superieur BIO	€ 31.00
Pinot Noir Vigne Tzeriat vinificato in legno 2016	€ 36.00
Cornalin BIO	€ 31.00
Gamay	€ 24.00
Chardonnay BIO 500 ml.	€ 17.00

GROSJEAN

TAEMA wines

TAnteun E MArietta sono i bisnonni di questi giovani e coraggiosi ragazzi, che hanno aperto una cantina nel centro di Aosta, ad un passo dalle mura romane, in una location che da sola vale una visita. I loro appezzamenti sparsi per la Valle sono frutto di un importante recupero che impone loro un lavoro da artigiani, là dove la meccanizzazione non è possibile né auspicabile: proprio grazie a questa conoscenza di ogni singolo tralcio può essere limitato il trattamento della vigna ai soli prodotti autorizzati in agricoltura biologica: i profumi sprigionati da questi vini vi stupiranno per la loro intensità.

Bohème (petit rouge, cornalin, vien de nus)	€ 34.00
Farouche (petit rouge, cornalin, vien de nus, gamay)	€ 28.00
Lo Toque - vieilles vignes	€ 23.00
La Tocca – pinot grigio e muscat	€ 23.00



Dellio Daniela - Maison Agricole

La giovane azienda, a conduzione familiare, è collocata sulla sinistra orografica del comune di Aosta, sulla collina del capoluogo e prevede una coltivazione prevalentemente manuale, dovuta ai forti pendii del vigneto. L'azienda si fa conoscere presto grazie alla preziosità dei suoi vini rossi tra i quali il **Fumin** prodotto con 100% uve fumin e affinato in botti di rovere: di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, bouquet fruttato-balsamico caratteristico in cui si evidenziano sentori di piccoli frutti rossi; Il suo gusto è ampio, caldo, di buona morbidezza e i suoi tannini vellutati lo rendono adatto ad accompagnare i piatti forti della nostra tradizione.

Syrah	€ 30.00
Fumin	€ 31.00
Muscat Petit Grain	€ 24.00



Institut Agricole Régional

La cantina nasce nel 1969, per volere del Canonico J. Vaudan, come *cave expérimentale* all'interno della scuola regionale dell'agricoltura; nel 2005 si inaugura la cantina attuale con una vocazione strettamente sperimentale, volta alla riscoperta di antiche varietà e alla loro vinificazione particolare: riscoprite il caldo e speziato Vuillermin, agile nel corpo, profondissimo tra i timidi sentori del vino valdostano.

Vuillermin	€ 32.00
Fumin	€ 32.00
Rosé du Coteau uvaggio	€ 23.00
Mirage Floral uvaggio	€ 26.00





Cave Gargantua

La leggenda narra che lo sperone di roccia di forma allungata sovrastante il piccolo comune di Gressan sia il dito mignolo del gigante Gargantua, da lui lasciato come pegno d'amore per i valligiani per aver nutrito la sua enorme fame e saziato la sua smisurata sete con il vino di Gressan: su queste pendici nasce il vino dei fratelli Cunéaz.

In Valle d'Aosta il **Gamaret** è utilizzato principalmente come taglio per altre varietà, la Cave Gargantua ha deciso di dedicargli un'etichetta esclusiva.

Mon Dada (Sauvignon Blanc 100%)	€ 29.00
Labié	€ 32.00
Gamaret	€ 34.00
Lo Carà - vinificato in cocchiopesto	€ 39.00



Didier Gerbelle

L'azienda nasce nel 2006 dalle vigne di famiglia sparse nel comune di Aymavilles.

La sua Pequena è un blend ormai entrato nella storia, a sottolineare come il terroir non sia costituito solo dalla terra, ma anche dalla cultura e dalle idee degli uomini che lo abitano. La vinificazione in terracotta si è ormai diffusa anche nelle nostre cantine: maestro di questa tecnica, Didier la usa per rafforzare e ingentilire l'indomito Neyret

Peque-na(cornalin premetta fumin)	€ 28.00
L'Ainé (neyret)	€ 38.00



L'Atoueyo

Piccola realtà, adesso parte della Cave di Didier Gerbelle, rappresenta il lato classico e tradizionale della Valle d'Aosta.

Torrette 500 ml.	€ 15.00
Fumin 500 ml.	€ 18.00



Cave des Onze Communes

Rimaniamo ad Aymavilles per incontrare un'altra famosa cantina, anch'essa premiata più volte a livello nazionale, anche come migliore cave di montagna. La Cave des Onzes Communes inaugurata nel 1990, è una cantina che raccoglie e trasforma uve provenienti da vigneti di undici comuni del centro Valle, situati sulla destra e sulla sinistra orografica della Dora Baltea compresi tra i 550 ed 900 metri sul livello del mare

Torrette	€ 22.00
Muller Thurgau	€ 24.00
Chardonnay	€ 24.00
Gewurztraminer	€ 24.00
Folies (spumante brut)	€ 18.00



Maison Anselmet

Di fronte a noi, di là dal corso della dora nella frazione di Les Crêtes di Villeneuve, si espandono i filari della Maison Anselmet: tra le più importanti ed originali espressioni del produrre vino in Valle d'Aosta. Magistrale è l'interpretazione del **torrette**, dove la caratteristica acidità comune ai vini valdostani qui è resa equilibrata e fine, tesa a garantire struttura e piacevolezza al vino più prodotto dalle cantine della Valle d'Aosta

La Touche € 32.00

Torrette Superiore € 41.00



Pellissier Wine

Piccola e nuova cantina, subito lanciata verso l'eccellenza. Siamo a St Pierre, nella zona storica del Torrette.

Torrette Superieur (petit rouge, fumin, syrah) € 38.00

Bouquet vieille vignes (vien de nus, petit rouge, altri vitigni) € 37.00



Lo Triolet - Marco Martin

All'imbocco del piccolo comune di Introd, a 880 m.s.l.m., si trova l'azienda di Marco Martin che nasce nel 1993 con la produzione del prezioso **Pinot Gris**. Il suo successo determinò la crescita della cantina, e la produzione si arricchì del celebre **Coteau Barrage**, vino unico prodotto con uve Syrah e Fumin, raffinato e morbido, che accompagna ottimamente carni rosse e cacciagione.

Coteau Barrage € 39.00

Coteau Barrage 375 ml. € 19.50

Rouge Nus € 28.00

Fumin € 39.00

Pinot Noir € 28.00

Pinot Gris € 28.00

Pinot Gris 375 ml. € 14.00

Petite Arvine € 28.00

Mistigrì vino da uve passite 375 ml. € 39.00



Cooperative de l'Enfer d'Arvier



Qualità Gran Paradiso

Garantita dal Marchio di Qualità Gran Paradiso - strumento di identificazione che l'ente Parco assegna a operatori del settore turistico impegnati in un percorso di qualità e sostenibilità - la Co-Enfer è rinomata per la produzione del celebre **Enfer D'Arvier** che fu tra i primi vini valdostani ad ottenere la D.o.c. nel 1972. Narra la leggenda che a due viandanti che chiesero di incontrare il parroco di Arvier venne risposto: "Il soufre à l'Enfer" riferendosi alle vigne dell'Enfer, chiamate così per il loro microclima caldissimo e per la piena esposizione a sud, fattori determinati per la creazione di questa perla valdostana.

Enfer d'Arvier € 37.00

Enfer di Danilo Thomain € 36.00



La tradizione vinicola nel comune di Arvier è testimoniata sin dal XIV sec. e nel XV le fonti attestano che Giorgio di Challant accolse il re di Francia Carlo VIII, di passaggio in Valle d'Aosta, proprio con l'Enfer d' Arvier.

Cave Mont Blanc

Nei comuni di Morgex e La Salle, sulla sinistra orografica della Dora Baltea si estendono i vitigni di Prié Blanc. Questa uva a bacca bianca, quasi certamente indigena, è la sola utilizzata per la produzione del **Blanc di Morgex La Salle** e cresce sorretta da pergole molto basse per evitare i danni del vento e del gelo invernale, sconfitti dalla capacità del terreno sassoso di immagazzinare calore durante il giorno e rilasciarlo nelle ore notturne: siamo infatti a 1225 m.s.l.m. e questi sono i vigneti più alti d'Europa.

La Piagne Blanc de Morgex et de La Salle Cru	€ 24.00
Blanc du Blanc– metodo classico - extra brut	€ 34.00
Blanc Fripon– spumante extra dry	€ 28.00
Blanc Refrain–spumante dry	€ 28.00
-Toso Moscato d'Asti docg	€ 16.00
-Prosecco Valdobbiadene	€ 23.00



LE BIRRE

Les bières du Grand St. Bernard

A Gignod, lungo la Via Francigena, ha la sede il laboratorio dei mastri birrai di Les Bières du Grand St. Bernard. Rémy Charbonnier e Stefano Collé seguono passo passo ogni singolo aspetto della produzione delle loro birre. Tutte naturali, non pastorizzate, non microfiltrate. Tutte frutto di ingredienti selezionati uno per uno e diversi di volta in volta: cereali, luppolo, lievito. E ovviamente l'acqua che sgorga direttamente dalla cima delle Alpi.



CHIEDI IL
LISTINO DELLE
BIRRE

Löwenbräu 5,2% vol

20 cl..... € 3.00

40 cl.....€ 4.50



Franziskaner 5% vol

30 cl.....€ 4.00

50 cl.....€ 6.00



Le bottiglie

Menabrea non filtrata 33 cl.....	€ 4.00
Kuhbacher Red – doppelbock bassa fermentazione 33 cl.....	€ 4.50
La valloise – l'Ambrée 33 cl.....	€ 4.00
Birra del Borgo -Lisa 33 cl.....	€4.00