

La 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.**



Immaginate di passeggiare tra i muretti a secco di Donnas, risalendo il corso della dora Baltea, di vigneto in vigneto, di azienda in azienda fino ad incontrare le guglie del Monte Bianco e le pergole di Morgex: così la nasce la nostra Carte dei vini, a stretto **contatto con i vigneroni e il territorio della Valle d'Aosta.**

 VINI ROSSI

 VINI BIANCHI

 VINI ROSÉ

 BOLLICINE



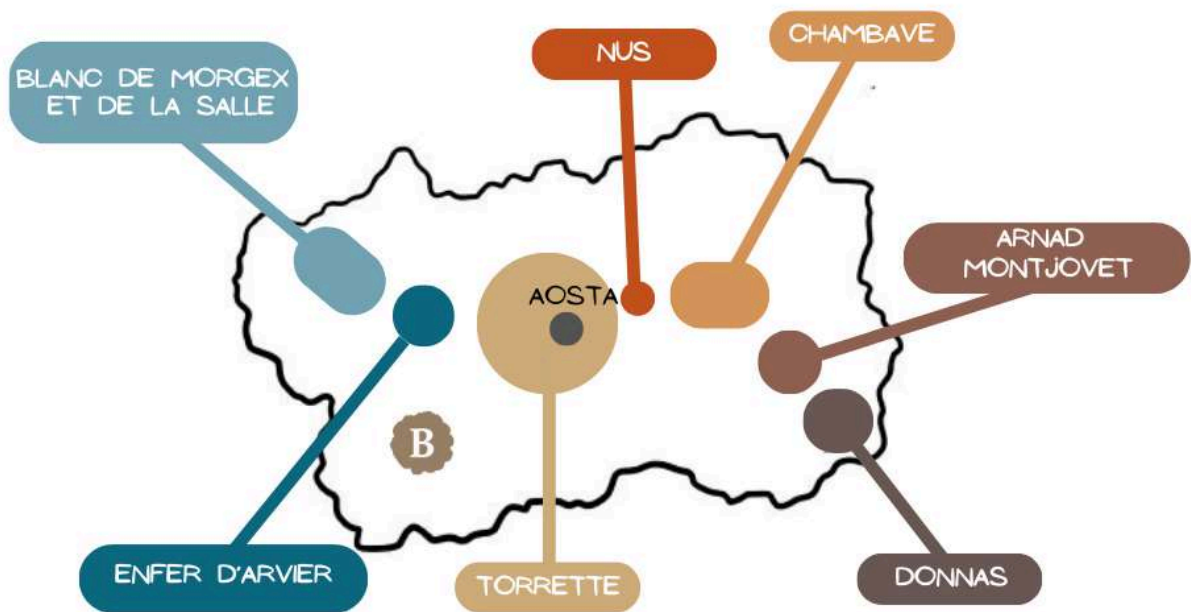
GIOVANI
VIGNERONS



VINI DA DESSERT

Siamo a disposizione per qualsiasi ulteriore informazione

VALLÉE D'AOSTE DOC



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
Blend prevalentemente Nebbiolo
Donnas 375 ml.
Donnas Napoléon
100% Nebbiolo

32.00 €

17.00 €

34.00 €


Caves de Donnas

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
Blend prevalentemente Nebbiolo
Dessù
100% Nebbiolo
Georgòs
DOC Donnas
Bianc>one
100% Erbaluce

29.00 €

35.00 €

67.00€

32.00 €


p i a n t a g r o s s a[®]

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 limitrofi, 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

70% Petit Rouge – 30% Syrah, Fumin

31.00 €



Chambave Muscat

29.00 €

LA CROTTA DI VEGNERON

Rosé Merveille

28.00€

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

70% Petit Rouge – 30% Vuillermin

27.00 €

La Vrille

Cornalin

29.00 €



La Crotta des Frères Grosjean

VITICULTEUR ENCAVEUR

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. Noto è anche l'impegno nel recupero di antiche varietà come il complesso Cornalin. La lunga esperienza garantisce tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente e del prodotto: è dal 1975, infatti, che non vengono effettuati trattamenti chimici.

Torrette superieur BIO

32.00 €

Cornalin BIO

32.00 €

Gamay

25.00 €

Chardonnay BIO 500 ml.

19.00 €

GROSJEAN
GRANDS VINS DE MONTAGNE

TAEMA - Tanteun e Marietta

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

37.00 €

Farouche

Petit rouge, Cornalin, Vien de Nus, Gamay

31.00 €

Lo Toque

Vielles vignes

24.00 €

Bizelle

100% Pinot Gris

29.00€



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

33.00 €

Fumin

33.00 €

Rosé du Coteau

24.00€



D&D fleurie

La Maison Agricole D&D è una piccola azienda agricola nata nel 2002 con lo scopo di mantenere i terreni di famiglia e recuperare appezzamenti in abbandono sulla collina di Aosta; lì dove un pezzo di storia e di cultura tramandati da secoli si sarebbero assopiti.

Syrah

30.00 €

Fumin

31.00 €

Gamay

26.00€

Pinot noir

29.00€

Petite Arvine

28.00 €





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.

Labié Torrette superieur	33.00 €
Lo Carà Gamaret affinato in anfore di cocciopesto	43.00 €
Mon Dada 100% Sauvignon Blanc	32.00 €
Blanc Gargantua	29.00€



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

L'Ainé Neyret	38.00 €
Peque-na Cornalin, Premetta e Fumin	30.00 €



L'Atoueyo

Piccola realtà, adesso parte della Cave di Didier Gerbelle, rappresenta il lato classico e tradizionale della Valle d'Aosta e si trova nel anche lei nel comune di Aymavilles.

Torrette 500 ml	17.00 €
Fumin 500 ml	20.00€

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

Torrette	22.00 €
Petit Rouge	22.00€
Muller Thurgau	24.00€
Chardonnay	24.00 €
Gewurtztraminer	24.00€



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	35.00 €
Torrette Superieur	46.00 €



Piero Cristofori

Intrecciato come rami di vite alla storia del Boule de Neige, Piero vive la sua infanzia a Rhemes-Notre-Dame. Dopo gli anni della formazione prende in affitto le vigne del nostro nonno Francois, dove impianta nuove viti di Petite Arvine. Da poco produttore, da sempre legato al mondo del vino siamo emozionati nel presentarvi i primi nati nella sua cantina.

Orphelin	28.00 €
Petit Rouge e Fumin	
Pinot Gris	27.00 €



Pellissier Wine

Questa è una delle cantine valdostane più recenti, nasce a Saint-Pierre nella zona storica del Torrette nel 2017. André, classe 1996, con l'aiuto di papà Marino, si lancia in quest'avventura, e fin da subito ha le idee chiare: qualità, tradizione, territorio e passione, fin da subito si dimostra infatti un'eccellenza di questa regione.

Torrette Superieur

Petit rouge, Fumin, Syrah

Bouquet vieille vignes

Vien de Nus, Petit Rouge, altri vitigni

41.00 €

40.00 €



Lo Triolet

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

43.00 €

Coteau Barrage 375 ml.

23.00 €

Rouge Nus

31.00 €

Fumin

44.00€

Pinot Noir

33.00€

Pinot Gris

33.00€

Pinot Gris 375 ml

19.00€



Coopérative de l'Enfer d'Arvier

Garantita dal Marchio di Qualità Gran Paradiso 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

40.00 €



Enfer di Danilo Thomain

La storia della azienda Thomain inizia nel 1920 portando avanti una tradizione lunga secoli: ancora oggi si racconta che Giorgio di Challant accolse Carlo VIII proprio con l'Enfer d'Arvier.

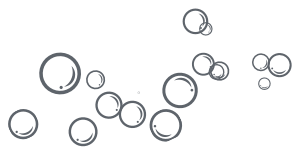
Fermentazioni spontanee, nessun tipo di filtrazione e la mancanza di legno nuovo sono i dogmi della produzione.

Enfer d'Arvier

38.00 €



Bollicine



Refrain Dry La Crotta di Vegneron	28.00 €
Fripon Extra Dry Cave Mont Blanc	28.00€
Prosecco Valdobbiadene superiore DOCG	28.00 €



Metodo Classico

Blanc du Blanc Brut Cave Mont Blanc	39.00 €
Pavese XVIII Pas dosé Ermes Pavese	50.00€



Morgex La Salle

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.**

Vini da dessert

Mistigrì Lo Triolet Uve passite 375 ml	41.00 €
Deux Petits Doux D&D fleurie 375 ml	36.00€
Moscato d'Asti DOCG Toso	18.00 €



Al calice

La selezione di vini al calice



Chambave rouge 6.00€

La Vrille

Gamay 5.00€

D&D fleurie

Iocus 6.00€

Mai Domi

Muller Thurgau 4.00€

Cave Onze Communes

Blanc Gargantua 5.00€

Cave Gargantua

Petite Arvine 6.00€

Nicola Del Negro

Prosecco Super. DOCG 4.00€

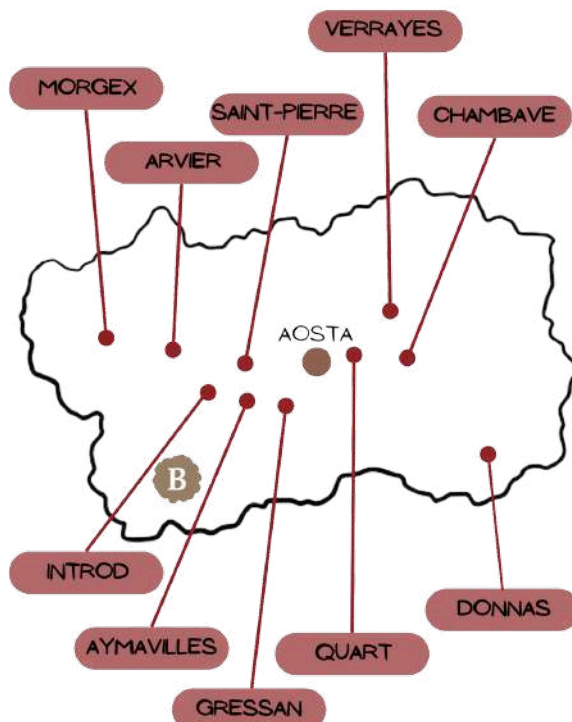
Valdobbiadene

Fripon 5.00€

Cave Mont Blanc

Deux Petits Doux 7.00€

D&D fleurie



IN BOTTIGLIA

Birre

ALLA SPINA



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 BIÈRE

Altenmunster 4.9% vol

Lager bavarese

20 cl..... € 3.00

40 cl.....€ 4.50

Schneider 4.9% vol

Weiss bavarese

30 cl.....€ 4.00

50 cl.....€ 6.00