CUZZIOLGRANDIVINI

Elio Ottin

Italia - Valle d'Aosta - Aosta (AO)



OTTIN
VITICULTEUR - ENCAVEUR

Proprietà / Fondatori Elio Ottin
Inizio Attività 2007
Vitivinicultura Tradizionale
Ettari 10
Bottiglie prodotte 60.000

PINOT NOIR

100% Pinot Nero

Zona di produzione: Aosta, comune di St. Christophe
Terreno: limoso-sabbioso con notevole presenza di scheletro
Vendemmia: manuale
Vinificazione: condotta in vasche d'acciaio, la temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 9-10 °C
Affinamento: alcuni mesi in legno
Colore: rosso granata
Profumo: sentori fini e vellutati, dominano frutti rossi maturi e piacevoli sfumature di cuoio, il finale richiama lievi note speziate
Sapore: ben strutturato e di corpo, rotondo e vellutato, il finale ha una piacevole nota tannica che gli dona la sfumatura tipica del Pinot Noir
Grado Alcolico: 13,5% vol



Inizia nel 1989 l’avventura di Elio Ottin che dopo la formazione presso l’Institut Agricole Régional, all’età di 23 anni, acquista i primi appezzamenti di terra nell’area tra i comuni di Quart e Saint-Cristophe. Erano terreni vergini con forti pendenze ma che dopo qualche anno diventeranno il ‘terroir’ di Ottin, che di fatto segna con un’impronta inconfondibile tutti i vini del domaine, conferendo mineralità e verticalità che sono le caratteristiche primarie dei vini delle montagne valdostane. Nel 1999 Elio decide di lasciare il suo lavoro negli uffici della regione per dedicarsi interamente al suo sogno. In breve l’azienda si sviluppa fino ad arrivare a una superficie di 13 ettari così divisi: 4 ha a vite, 4 ha a meleto e 5 ha a pascolo. Nel 2007 vengono prodotte circa trentamila bottiglie con 3 vini, mentre nel 2009 viene inaugurata la nuova cantina, visto che fino ad allora il locale di vinificazione era condiviso con altri due piccoli produttori all’interno di un’azienda agricola amica. Con l’acquisto nel 2014 di altri 3 ettari la superficie vitata è completa e poco dopo il figlio Nicolas, con alcune esperienze prima in Nuova Zelanda e poi in Borgogna, si unisce al padre nella conduzione dell’azienda. Sostenibilità, attraverso la lotta integrata, privilegiando una coltivazione di tipo biologica, lavoro in vigna rispettando il terroir ma soprattutto la grande capacità di produrre vini fini ed eleganti, fanno di Nicolas ed Elio Ottin gli alfieri dell’enologia valdostana.