

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

FUMIN

100% Fumin

Zona di produzione: Aosta, comune di Quart

Terreno: limoso-sabbioso con notevole presenza di scheletro

Vendemmia: manuale, l'uva raccolta rimane a riposare per circa 3 settimane in piccole cassette da appassimento

Vinificazione: condotta in tini di legno da 30 hl, senza aggiunta di lieviti e senza controllo della temperatura che, considerata la stagione, non passa mai i 25-28 °C

Affinamento: 8 mesi in acciaio, poi in botti di legno di primo passaggio

Colore: rosso porpora intenso con riflessi violacei

Profumo: sentori intensi di frutti rossi maturi e marmellata, chiude con una nota finale tostata

Sapore: ben strutturato e caratteristico, equilibrato e morbido, vellutato e con un finale lungo e persistente

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.