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

PETITE ARVINE

100% Petite Arvine

Zona di produzione: Aosta
Terreno: limoso-sabbioso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: in vasche d'acciaio, la temperatura di fermentazione viene controllata e mantenuta intorno ai 9-10 °C
Affinamento: 7 mesi in acciaio, 4 mesi in bottiglia
Colore: giallo paglierino luminoso
Profumo: bouquet ricco e variegato, con sentori di fiori di gelso, salvia, agrumi e frutta tropicale
Sapore: morbido e fresco, equilibrato e piacevolmente sapido sul finale
Grado Alcolico: 14,5% 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.