

LA VINIFICAZIONE

UVAGGIO Nebbiolo 100%

MACERAZIONE E FERMENTAZIONE Dopo l'accurata cernita le uve, pigiate e diraspate sono state sottoposte a macerazione, con rimontaggi giornalieri del mosto alla temperatura controllata di 26-27°C, al fine di ottenere un'estrazione di tutti i composti aromatici e coloranti e la macerazione è avvenuta a temperatura controllata. La fermentazione si è svolta in 10 giorni in vasche d'acciaio.

AFFINAMENTO Il vino è stato affinato per 12/18 mesi in piccole botti di rovere da 500 litri (tonneaux) e successivamente in bottiglia.



IL PRODUTTORE

COLLOCAZIONE La Cantina Cooperativa Caves de Donnas si trova a Donnas, piccolo paese della Bassa Valle d'Aosta situato a 300 m sul livello del mare, caratterizzato da un clima mite adatto alla coltivazione della vite.



PROFILO Nel 1971, un gruppo di viticoltori, dopo aver ottenuto la Denominazione di Origine Controllata al vino di Donnas, si è costituito in cooperativa col preci-

Guarda l'intervista al Produttore su www.vinoparlante.it

so scopo di tutelare e garantire la qualità e genuinità del vino. Attualmente la Cooperativa conta 86 soci e una superficie vitata totale pari a 26 ettari, ed è impegnata nel perseguire un'attività di miglioramento dei vigneti su vari fronti: attraverso la sostituzione dei vecchi impianti e tramite l'accorpamento delle piccole particelle, recuperando così la parte di terreno incolta e migliorando la gestione logistica dei vigneti.

La viticoltura a Donnas è infatti estremamente impegnativa, sia per la forte pendenza dei vigneti, affrontata da secolari terrazzamenti trattenuti



Strada e arco romano tagliati nella roccia

da muri alti anche 4 metri, sia per la situazione fondiaria dell'azienda viticole, estremamente parcellizzata. La lavorazione inoltre è interamente manuale e non prevede l'utilizzo di fertilizzanti o diserbanti chimici.



La Cantina è dotata dei più moderni impianti di vinificazione, in grado di seguire tutte le fasi produttive, dalla fermentazione all'affinamento in botti di rovere, fino all'imbottigliamento. La produzione annua è di circa 150.000 bottiglie ripartita tra 10 diversi vini, in maggioranza a base Nebbiolo.



IL PROGETTO

il vino italiano si racconta

VINO PARLANTE® è un marchio che identifica una selezione di vini di qualità realizzati da produttori scelti per il **corretto rapporto qualità prezzo**, per l'impegno nella **valorizzazione del territorio** e per la **volontà di raccontarsi** ai consumatori.

a cura di



in collaborazione con



Cooperativa di ricerca vitivinicola convenzionata con il Dipartimento di Produzione Vegetale dell'Università degli Studi di Milano.



Associazione impegnata nella diffusione della cultura del vino attraverso una costante attività didattica rivolta ad appassionati e professionisti.

Per scoprire l'elenco dei vini parlanti e dove acquistarli, visita il sito www.vinoparlante.it

SCOPRI IL VINO
SUL TELEFONINO
mobi.vinoparlante.it



STRAPPA E CONSERVA
LA RETROETICHETTA



NAPOLÉON
VALLÉE D'AOSTE
Denominazione di Origine Controllata
DONNAS

Mis en bouteille
dans la zone d'origine par les
**Caves Cooperatives
de Donnas**
soc. Coop - Donnas
Italia

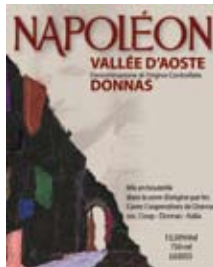
in Sintesi

Il "Napoléon", prodotto per ricordare il bicentenario del passaggio di Napoleone in Valle d'Aosta, esprime al meglio le prerogative del territorio da cui proviene: dagli aromi, improntati ai piccoli frutti rossi, fiori appassiti, sottobosco e spezie, al gusto, sempre deciso e stuzzicante, ogni dettaglio rimanda alla natura tanto vocata quanto impervia della viticoltura di montagna, qui interpretata da una delle Cantina Cooperative di riferimento dell'intera regione.

A tavola, è imperativo l'abbinamento a tutti i piatti a base di carni rosse e selvaggina, anche di piuma, ma meglio di pelo; ha, tuttavia, nella "vera" fonduta valdostana a base di fontina stagionata, la sua compagna prediletta. **Buona degustazione!**

LE MIE IMPRESSIONI

IL VINO



VISTA Il colore rubino di media intensità è attraversato da un caldo riflesso granata, ma non tanto cupo da coprire i leggeri bagliori che animano il suo aspetto limpido, denso e concreto.

OLFATTO Si è subito assaliti da forti note di camino, di legna arsa, addolcite da un cenno di rosa canina quasi appassita e da un connubio di sottobosco, con

fungo e felce, e limpidi rimandi speziati di chiodo di garofano, vaniglia e coriandolo. Sopra tutto, però, si leva un drappo fruttato maturo, con lampone e marasca.

GUSTO Il frutto dolce riempie subito il palato e riversa sulla lingua le spezie saporite, di nuovo il fungo ed erbe fresche; la leggera acidità apre poi la strada ad un tannino fine e fitto, generoso ed energico. Il frutto così sollecitato si fa più mandorlato e riporta in primo piano quel floreale dolce che già ci ha affascinato al naso. Su queste dolcezze, su questi contrasti, su questo continuo dialogo morbido e mascolino poggia, infine, la sua lunga persistenza.

A TAVOLA

ABBINAMENTI Non abbiate fretta di berlo, perché è un vino ancora tanto giovane da sembrare quasi acerbo; lasciate che almeno tre-quattro anni lo maturino meglio e ne ammorbidiscano le leggere asperità che ancora mostra. Potrete aspettarlo anche una decina d'anni senza timore alcuno che si guasti, sempre, però, in una placida cantina con bottiglie ben coricate.



SERVIZIO Stappare la bottiglia con largo anticipo e servirlo in ampi calici a tulipano, arieggiandolo ben bene all'inizio, per poi lasciarlo quietamente fermo nel bicchiere, così che l'ossigeno possa risvegliarlo lentamente.

CONSERVAZIONE È vino dal carattere deciso che accompagna egregiamente tutti i piatti a base di carni rosse e selvaggina, anche di piuma, ma meglio di pelo; ha, tuttavia, nella "vera" fonduta valdostana a base di fontina stagionata la sua compagna prediletta, che, in autunno, è ammesso corrompere con qualche lente di tartufo bianco.

Scopri gli approfondimenti sul sito www.vinoparlante.it

IL VITIGNO

NEBBIOLO ETIMOLOGIA DEL NOME

Il **Nebbiolo** deve il suo nome all'abbondante presenza di pruina sulla buccia degli acini maturi al punto da farli sembrare coperti dalla "nebbia".

Un'altra versione attribuisce l'origine del nome alla nebbia autunnale spesso presente durante la sua vendemmia, che avviene in epoca tardiva. Il nome locale è "Picotendro", termine assegnatogli per le ridotte dimensioni e per la tenerezza dell'acino.

ORIGINI STORICHE

Notizie certe di questo vitigno si hanno a partire dall'inizio del Trecento.

DIFFUSIONE

Caratterizzato da un'elevata variabilità morfologica, il Nebbiolo viene coltivato in Piemonte, soprattutto nelle Langhe e nell'alto Piemonte, in Valle d'Aosta e in Valtellina.



IL TERRITORIO



AMBIENTE Donnas è un piccolo paese della Bassa Valle d'Aosta situato a 300m slm. Gode, nell'ambiente alpino, di un clima mite vocato alla coltivazione della vite. La viticoltura locale ha infatti tradizioni antichissime, nonostante le difficoltà date dalla forte pendenza della montagna, smorzata da terrazzamenti secolari

trattenuti da muri alti anche 4 metri. I declivi ripidi e scoscesi limitano molto l'ausilio delle macchine e costringono gli eroici viticoltori della zona a lavorare manualmente i loro vigneti.

STORIA

Numerosi documenti storici, tra cui uno del lontano 1214, documentano l'antica tradizione viticola del luogo. Nel 1800 Napoleone degustò ed apprezzò il vino di Donnas.



L'ANNATA

Il 2006 ha avuto un inizio umido con neve e pioggia, seguito da una primavera bizzarra che ha alternato giornate calde e fredde; l'estate è stata calda e secca e ha favorito un'inviatura precoce e una buona maturazione che ha portato ad un elevato contenuto zuccherino. Le forti escursioni termiche di fine settembre - ottobre hanno favorito l'accumulo di sostanze coloranti. La vendemmia, avvenuta tra il 18 e il 31 ottobre, è stata di conseguenza molto buona sia in termini quantitativi che qualitativi.

