



# UNA REGIONE EROICA

- ⦿ Vendemmie manuali
- ⦿ Sottozone e peculiarità
- ⦿ Forti pendenze e terrazzamenti
- ⦿ Costi di produzione alti
- ⦿ Esposizione, escursione termica
- ⦿ Viticoltura definita “eroica”



# CENNI STORICI

- 🎬 Viticoltura introdotta dai “*Salassi*”
  - Primi documenti del 515 d.c.-
- 🎬 Muscat Chambave nel 1494 passaggio di Carlo VIII re di Francia
- 🎬 Metà 800 la fillossera sconvolge il territorio
- 🎬 1970 rilancio dell’autoctonia e della qualità con la fondazione

Institut Agricole Regional



# JOSEPH VAUDAN

- 🎬 NASCE IN SVIZZERA NEL VALLESE, CANONICO DAL 1954 OSPIZIO DEL GRAN SAN BERNARDO
- 🎬 LAUREA IN SCIENZA AGRARIA NEL 1958 CON UNA TESI SULLA FONTINA
- 🎬 DIRIGE I.A.R. DAL 1959 PORTANDO IN VALLE D'AOSTA NUOVE IDEE E COLTURE COME:
- 🎬 GRENACHE (1955), MALVOISIE (1960), PETIT ROUGE (1962), PINOT NOIR (1967), PETITE ARVINE (1970), SYRAH (1975), CHARDONNAY (1982)

# PRODUZIONE

450 ha coltivati a vite per 2 milioni di bottiglie

(circa 1500 ettolitri D.O.C.)

-70% montagna

-30% collina

-75% bacca rossa

-25% bacca bianca

1 D.O.C. 4 D.O.P.

# COMPOSIZIONE DEL TERRENO

- ❶ ORIGINE MORENICA
- ❷ SABBIOSA TUTTA LA REGIONE - GNEISS
- ❸ ALTA VALLE MENO PROFONDA
- ❹ DEPOSITI ALLUVIONALI E ARGILLE IN BASSA VALLE









# GEOLOGIA

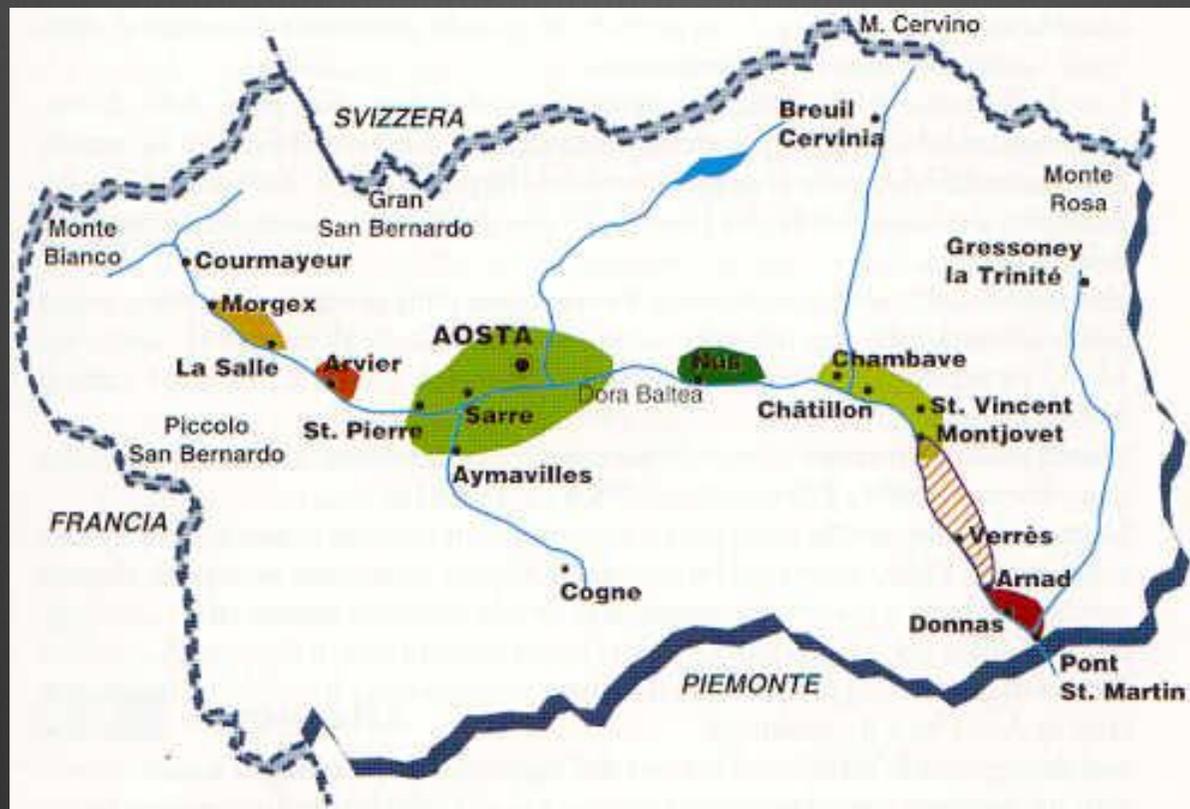
- **Subduzione:** 100 m.a.f.: sedimenti e scaglie nate dallo sfregamento delle placche (adria-continentale) che prima formano montagne sottomarine per poi riaffiorare come catene montuose
- **Metamorfismo:** con l'effetto del calore e della pressione pari a milioni di atm
- **Sutura:** complicata serie di trasformazioni metamorfiche ne ha determinato la formazione mineralogica e strutturale.
- **Glaciazione:** 20mila anni fa e l'ultima a inizio '900(wurm) dalla Baviera

# VITIGNI PRINCIPALI

- ⊗ BACCA BIANCA: *prié blanc, petite arvine, muscat de chambave*
- ⊗ BACCA GRIGIA: *pinot gris, nus malvoisie, premetta*
- ⊗ BACCA ROSSA: *petit rouge, vuillermin, fumin, cornalin, mayolet, vien de nus, picotendro*

# FORME DI ALLEVAMENTO

- ALTA VALLE: (*Blanc de Morgex et La Salle*) pergola bassa
- VALLE CENTRALE: *Guyot*, cordone speronato
- BASSA VALLE: *pergola Valdostana*



**Blanc de Morgex  
et de La Salle**

**Nus - Rosso  
Malvoisie  
Malvoisie Passito**

**Enfer d'Arvier**

**Chambave - Rosso  
Moscato  
Moscato Passito**

**Torrette**

**Arnad-Montjovet**

**Donnas**



**"Veronelli, se lei dovesse salvare un vino bianco, uno solo, da una catastrofe cosmica, quale sceglierebbe?"**  
Lui rispose senza esitazione **"Il Blanc de Morgex di Alexandre Bougeat, abate"**.