

La Crotta de Tanteun e Marietta di Federico Marcoz



La société **Crotta de Tanteun e Marietta** est créée en 2012 et c'est **la première cave située en plein cœur de la ville d'Aoste**. La société, qui s'est installée dans une cour du dix-huitième siècle, exerce son activité dans un lieu où vous pouvez admirer l'un des plus beaux moulins de la ville, le **moulin de la Ressaz**, ce qui fait de la pièce de transformation du raisin un lieu encore plus attirant et empreint d'un fort impact émotionnel.

L'idée-meme qui est à la source de cette initiative est renfermée dans le nom de l'entreprise, **« La Crotta de Tanteun e Marietta »** ; en effet, l'arrière-grand-père Tanteun (pour l'état-civil Costantino Charrère), laisse en héritage le lieu où se trouve

aujourd'hui la cave avec son vieux moulin, intact et protégé ; tandis que la passion pour la vigne et pour le vin naît grâce à l'arrière-grand-mère **Marietta** (Maria Borney), laquelle laisse une petite parcelle de terre plantée de vignes en échange de la promesse d'en faire un véritable vignoble ; dès son plus jeune âge, le producteur est donc en contact avec le monde de la viticulture et les souvenirs des premières vendanges avec ses amis et de ses premières expérience dans la cave de la famille sont encore très vifs.

Ainsi, jour après jour, grâce au soutien admirable de Costantino Charrère de l'entreprise « Les Cretes » et à l'aide précieuse apportée par l'œnologue Pietro Boffa, **La Crotta de Tanteun e Marietta** exploite aujourd'hui deux hectares de ces anciens vignobles, découpés en 20 petites parcelles dont la superficie varie de 200 à 4 000 mètres carrés, situées le long des 35 km qui traversent le centre de la Vallée d'Aoste, entre les communes de Châtillon et de Villeneuve ; la société produit ainsi **10 000 bouteilles de vin A.O.P.** de quatre variétés différentes :

- **Muscat - Vallée d'Aoste Muscat Petit Grain A.O.P.**
  Parfum de sauge, de thym et de plantes aromatiques enrobés dans le souffle minéral de la moraine de l'ancien glacier. Goûteux et profond comme la montagne et l'air pur de l'hiver. Le muscat parle de nous. Le muscat, c'est la Vallée d'Aoste. (*Alberto Levi*)
- **Bizelle - Vallée d'Aoste Pinot Gris A.O.P.**
  La couleur est d'un cuivré vif et le parfum vire de la fleur blanche à la fleur d'agrume. Des notes douces des fruits jaunes à la fraicheur savoureuse du granite et du sable. En bouche, des agrumes et du sel. Minéral comme la terre dont il provient et élégant comme seule peut l'etre la simplicité. (*Alberto Levi*)
- **Farouche - Vallée d'Aoste Rouge A.O.P.**
  Personnalité et légère exubérance pour ce vin, enfant du terroir et de ses interprètes qui ont su le mieux exprimer leur identité. Un parfum de cassis et de petits fruits rouges des bois, de violette, de cerise, de terre mouillée et un souffle pierreux et salin qui accompagne en bouche la gorgée finale. Le tanin trépigne d'impatience tel un cheval sauvage dompté, avec majesté, par son palefrenier. (*Alberto Levi*)
- **R.E.M.- Vallée d'Aoste Pinot Noir A.O.P.**
  A la vue de sa couleur peu intense, mais brillante, il manifeste déjà son élégance féminine qu'il relève, à travers le parfum de musc et de petites fraises des bois, enrobé dans un sentiment typique et délicat de terroir. Avec cet arôme balsamique, il révèle un nez d'automne et un goût frais d'agrume composé de bergamote et de framboise, qui accapare tous les sens, gorgée après

gorgée. (*Alberto Levi*)

Chiffres de l’Entreprise

Chiffre d’affaires: < 500.000 €

Nombre d’Employés: < 10

Caractéristiques

JEUNE ENTREPRISE

PRODUITS CERTIFIÉS

Adresse

Via Vevey, 33

11100 Aosta (AO)

Tel. +39 334 1822471

E-mail: info@tanteunemarietta.it

Social Network: