



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE



MADE IN VDA



Le Speziati di Daniela Stucchi



L'entreprise **Le Speziati** est née en août 2015 et **s'occupe de la commercialisation de vins et spiritueux, et en particulier de la production et de la vente de Claretum, vin médiéval épicé** produit selon une recette de la fin du XVème siècle retrouvée dans un document historique conservé à Aoste.

L'activité de vente s'effectue principalement en ligne à travers le site web www.lespeziali.com et s'adresse aussi bien au consommateur final qu'aux entreprises, mais a lieu à l'occasion lors de fêtes et de foires.

Claretum, connu dans toute l'Europe médiévale, est une vieille boisson fabriquée à partir de vin blanc sucré et fortement épicé.

La passion pour l'art culinaire et l'histoire a conduit **Le Speziali** à rechercher et trouver dans de vieux documents originaux du XVème siècle la recette de **Claretum** et le recréer pour revivre l'histoire de cette période à travers le goût. En effet, **Claretum** est mentionné dans un document historique de la fin du XVème siècle appartenant à la famille Challant, puissante famille noble valdôtaine, qui a régné sur une grande partie de la vallée d'Aoste au nom des Savoie au Moyen-âge et à la Renaissance. Dans le document, datant de l'époque de Giorgio de Challant, le Claretum était préparé pour les chanoines de l'église de Sant'Orso d'Aoste lorsqu'il en était le prieur commendataire.

Claretum, marque déposée, est un vin blanc, sucré, aromatisé avec des épices, à l'aspect cristallin jaune doré. Le nez est très intense et persistant, avec des notes de rose, cannelle et poivre noir ; au palais il est doux, frais et pâteux, le goût est rond et très persistant. Degrés d'alcool : 16% vol.

La production est artisanale sans l'utilisation d'arômes ou de colorants, au vin sont ajoutées les épices infusées.

Au Moyen-âge il était servi au début et à la fin du repas. Encore aujourd'hui, il est idéal à boire en apéritif sec ou avec des glaçons, secoué ou mélangé, mais également servi à la fin du repas, comme vin de dessert ou de méditation. **Claretum** est excellent avec les fromages bleus tels que le Gorgonzola, le Bleu d'Aoste, la Fontina, le Lard d'Arnad AOP ou le chocolat noir, les gâteaux à base de farine de châtaigne, la Piata ou la Micoula (gâteau valdôtain fait de pain complet, beurre, pommes, noix et raisins secs).

Il peut également être un ingrédient original pour de nombreux cocktails et recettes de cuisine.

Le Speziali est un projet né de la passion pour l'art culinaire et pour l'histoire et, à travers la redécouverte des saveurs antiques et particulières, a pour objectif la promotion de la culture, des traditions et de la connaissance des liens entre l'histoire, la gastronomie et l'œnologie.

Chiffres de l'Entreprise

Chiffre d'affaires: < 500.000 €

Nombre d'Employés: < 10

Caractéristiques

ENTREPRISE FÉMININE

Adresse

Fraz.Plout, 5

11020 Monjovet (AO)

Tel. +39 0165 579984

E-mail: lespeziali@lespeziali.com

Social Network: