La Valdôtaine S.r.l.



La Valdôtaine é una azienda di “**distillatori con l’hobby del prosciutto**”.

La **grapperia** “La Valdôtaine” nasce nel 1947 a Verres, in bassa valle, ed inizia a distillare grappa in piccoli alambicchi di rame con la distillazione tradizionale a vapore. La politica dell’azienda è improntata sulla **qualità** e la **tradizione**, incominciando dalla cura rigorosa nella selezione della materia prima alla distillazione nei vecchi alambicchi “goccia a goccia“, seguita con attenzione dal Mastro Distillatore. L’accurata selezione e conservazione delle vinacce, la soffice spremitura dell’uva, la lenta fermentazione del mosto, semplici dettagli di grande importanza, che hanno permesso all'azienda di raggiungere i livelli qualitativi premiati e riconosciuti a livello internazionale. Le tradizioni della Valle d'Aosta, il legame al territorio e la qualità sono il credo della Valdôtaine, i prodotti, la naturale conseguenza.

La distilleria è composta da 4 caldaiette tradizionali a vapore del 1947 che caricano 400 Kg di vinacce ciascuna, più un alambicco di nuovo concetto: sottovuoto e a bagno maria. Nelle caldaiette la

cotta dura circa 3 ore e mezzo e producendo da 14 a 16 litri di grappa secondo la qualità della vinaccia. Si fa partire molto lentamente il vapore affinché la massa si riscaldi omogeneamente e, dopo un'ora circa, incomincia ad uscire il primo distillato. Si esegue il taglio della "testa" (alcool metilico) che è la prima ad uscire ed è all'incirca 1 litro per cotta. Eseguita questa prima operazione, si procede all'estrazione del "**CUORE della GRAPPA**", che è la parte che sta dopo la "testa" sino a raggiungere i 50° alcolici. Dopo da 50° a 10° si ottiene "Flemma" che verrà successivamente ridistillata nell'alambicco sottovuoto con una aggiunta di vinaccia fresca. Con questo metodo si ottiene un prodotto di alta qualità anche per questa parte.

I **prodotti di punta** sono le **Grappe di Monovitigno Giovani o Affinate in Barrique** declinate in 9 tipologie, il **Genepy Extra** che evidenzia le caratteristiche artigianali della produzione dell'azienda e la tradizionale **Vuassa di papà Marcel**, una grappa con erbe e frutta in infusione.

La Valdôtaine produce inoltre il **prosciutto Saint Marcel**.
Il prosciutto "Saint Marcel", nei confronti di tutti gli altri prosciutti crudi italiani, è diverso, le erbe aromatiche gli conferiscono un particolare gusto e profumo che lo rendono facilmente riconoscibile. Anche all'impatto visivo é facilmente identificabile: il prosciutto con osso oggi si presenta con un cappuccio in juta con la scritta "Saint Marcel", con una importante etichetta di colore nero, bordata in oro per la stagionatura di 18 mesi (verde per quella di 24 mesi) ed una medaglia in legno pregiato, che riporta il logo aziendale. Il "Saint Marcel" è un prodotto artigianale, legato al territorio in cui ha origine, è un **prodotto DE.CO** ed è il motore di iniziative locali quali la Via del Prosciutto Saint Marcel con le sue Merenderie che sono diventate un fenomeno sempre più in espansione sul territorio nazionale. Il 2014 ha visto la nascita del Saint Marcel 24 mesi, orgoglio aziendale; il 2015 terrà a battesimo la prima **Festa del Prosciutto Saint Marcel** (19-21 giugno), importante vetrina che darà ancora maggiore visibilità, consolidando il Saint Marcel nel gotha del Prosciutto Crudo italiano. www.prosciuttosaintmarcel.it

I numeri dell'azienda

Fatturato: 1M € ÷ 2M €

Numero Dipendenti: 11 ÷ 20

Caratteristiche

PRODOTTI CERTIFICATI

Indirizzo

Loc. Zona industriale, 12

11020 Saint-Marcel (AO)

Tel. +39 0165 768919

E-mail: info@lavaldotaine.it

Social Network: