

La Crotta de Tanteun e Marietta di Federico Marcoz



La Crotta de Tanteun e Marietta nasce nel 2012 ed è la **prima cantina che vinifica nel centro della città di Aosta**.
L'azienda, inserita in una corte del settecento, si sviluppa all'interno di un locale dove è possibile ammirare uno dei più importanti mulini della città, il **mulino della Ressaz**, rendendo così gli spazi adibiti alla lavorazione dell'uva ancor più attrattivi e di forte impatto emotivo.

L'idea che fa nascere questa iniziativa è racchiusa nel nome dell'azienda, "**La Crotta de Tanteun e Marietta**", infatti il bisnonno **Tanteun** (all'anagrafe Costantino Charrère), lascia in eredità lo spazio nel quale si trova la cantina mantenendo con

lungimiranza protetto il vecchio mulino; mentre la passione per la vigna e per il vino nasce grazie alla bisnonna **Marietta** (Maria Borney) che lascia un piccolo appezzamento precedentemente vitato in cambio della promessa di reimpiantare una vigna; fin da bambino il produttore è quindi entrato in contatto con il mondo della viticultura e sono ancora vivi i ricordi delle prime vendemmie con gli amici e delle prime sperimentazioni di vinificazione nella cantina di casa.

Così prova dopo prova, grazie anche all'importante aiuto di Costantino Charrère dell'azienda “Les Cretes” e alla preziosa consulenza dell'enologo Pietro Boffa, al momento **La Crotta de Tanteun e Marietta** sta lavorando due ettari di vecchi vigneti frammentati in 20 piccoli appezzamenti compresi tra i 200 e 4.000 mq, lungo i 35 km centrali della Valle d'Aosta, tra i comuni di Châtillon e Villeneuve che trasforma in **10.000 bottiglie di vino D.O.P.** suddivise in quattro tipologie:

- **Muscat - Vallée d’Aoste Muscat Petit Grain D.O.P.**
  Profumo di salvia, timo ed erbe aromatiche avvolte nel soffio minerale morenico dell’antico ghiacciaio. Sapido e profondo come la montagna e l’aria pura invernale. Il muscat parla di noi. Il muscat è Valle d’Aosta. (*Alberto Levi)*
- **Bizelle - Vallée d’Aoste Pinot Gris D.O.P.**
  Il colore è ramato vivo con profumi che virano dai fiori bianchi di campo alla zagara, dalle note dolci della frutta gialla alla tensione fresca e sapida del granito e della sabbia. In bocca agrumi e sale. Minerale come la terra da cui deriva ed elegante come solo la semplicità può ambire di essere. (*Alberto Levi)*
- **Farouche - Vallée d’Aoste Rouge D.O.P.**
  Personalità e sottile esuberanza per questo vino, figlio del territorio e dei suoi interpreti che al meglio hanno saputo esprimere la loro identità. Profumi di ribes e piccoli frutti rossi di bosco, viola, ciliegia, terra bagnata e un soffio pietroso e salino che accompagna in bocca il lungo finale. Scalpita il tannino come un cavallo selvaggio domato con maestria dal suo stalliere. (*Alberto Levi)*
- **R.E.M. - Vallée d’Aoste Pinot Noir D.O.P.**
  Dal colore poco intenso ma brillante già manifesta la sua femminile eleganza, che evidenzia attraverso i profumi di muschio e fragoline di bosco avvolti in quella tipica e sottile sensazione granitica territoriale. Con balsamica aromaticità rivela un naso d’autunno e un sapore fresco e agrumato fatto di bergamotto e lampone che coinvolge i sensi sorprendendo sorso dopo sorso. (*Alberto Levi)*

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

IMPRESA GIOVANILE

PRODOTTI CERTIFICATI

Indirizzo

Via Vevey, 33

11100 Aosta (AO)

Tel. +39 334 1822471

E-mail: info@tanteunemarietta.it

Social Network: