Crotta di Prado s.s agricola



La **Crotta di Prado** è una **azienda vitivinicola e frutticola** a conduzione famigliare, che si trova a Jovençan a 6 Km dalla città di Aosta. I vigneti si trovano in zona collinare tra **650 e i 750 mt s.l.m.** esposizione nord, mentre i frutteti sono situati più in basso 600-650 mt s.l.m.

L'azienda è nata verso la metà degli anni '80 con la produzione di 3.000 bottiglie di due tipologie di vino da tavola. Nei primi anni '90 si passa ai DOC rossi, verso la metà degli anni 2000 vengono impiantati i primi vigneti di bianco. Oggi la Crotta di Prado produce circa **12.000 bottiglie** così suddivise: 4000 di vini bianchi e 8000 di vini rossi.

Le tipologie di vino prodotto sono tutte a **denominazione d'origine protetta**:

- tre rossi: Torrette (vitigni Petit Rouge 80% più altri vitigni autoctoni quali il Fumin, Premetta e Cornalin), Gamay e

Pinot Noir in purezza
- tre bianchi tutti in purezza: Pinot Gris, Gewurztraminer e Muller Thurgau.

Alla produzione di vini l’azienda affianca la **coltivazione di varie tipologie di mele**: Renetta Canada, Golden Delicious, Starking, Royal Gala e Jonagold. Per quanto riguarda le **pere** si coltiva la Martin Sec, piccola pera da tavola da far cuocere nel vino con aggiunta di chiodi di garofano, cannella, bucce d’arancio o limone e zucchero.

Il punto di forza dell'azienda è sicuramente la dimensione piccola, che permette di lavorare per tutta la filiera con più attenzione, precisione e soprattutto a conduzione famigliare.

L’esperienza, ormai trentennale, fa si che l'azienda sia cresciuta e abbia potuto investire per una cantina attrezzata sia per la vinificazione sia per l’accoglienza di piccoli gruppi.

I vini della Crotta di Prado sono tutti di origine protetta, quindi sono ancor più controllati.

I numeri dell'azienda

Fatturato: < 500.000 €

Numero Dipendenti: < 10

Caratteristiche

PRODOTTI CERTIFICATI

Indirizzo

Fraz. Turille, 10

11020 Jovençan (AO)

Tel. +39 347 9638367 / 328 7692418

E-mail: jean-paul.praz@libero.it