

**I**l più bel regalo di Natale è andare anche un giorno solo in Valle d'Aosta, fermandosi ad Arnad, nell'emporio dei Bertolin dove ho trovato una selezione unica di vini. C'erano i Pinot Gris de Lo Triolet, superbì; il fantastico Pinot Nero biologico di Grosjean, ma anche vini di cantine sconosciute come l'ottima Cave Gargantua di Laurent Cuneaz (prendete i suoi Vin Blanc e Vin Rouge), il Fumin di Chateau Feuillet di Saint Pierre (e qui vicino visitate il castello di Sarre!). Oppure i vini di Luciano Zoppo Ronzero, che ha iniziato solo nel 2014. Laureato in legge e impiegato per 16 anni nel ramo delle telecomunicazioni a Milano, produce non più di 10 mila bottiglie l'anno e i vigneti sono completamente terrazzati, qui a Donnas dove la viticoltura è eroica: muretti a secco e viti allevate a pergola alta valdostana, con più di 70 anni di vita. L'azienda si chiama Pianta Grossa per-

## In cantina

PAOLO MASSOBRIO



## Val d'Aosta, il Natale è come un sorso

AZIENDA AGRICOLA PIANTA GROSSA  
VIA ROMA 213  
11020 DONNAS (AO)  
TEL. 348 0077404

ché nel cortile della cascina c'era un ippocastano secolare che aveva 396 anni ed era il più vecchio d'Italia. Per questo l'etichetta rotonda ricorda 396 anelli concentrici che indicano gli anni.

Nelle sue vigne ha solo nebbiolo picotendro (il 92%) e poi un po' di fumin, vien de nus, neyret e freisa.

Il suo 396, che affina solo in ac-

ciaio, proviene da nebbiolo picotendro con piccola percentuale di altre uve. Rubino trasparente, al naso ricorda la noce e i piccoli frutti, la viola e la melagrana. Finemente tannico è molto elegante con un finale amarognolo. Il Dessus 2015 è invece un nebbiolo in purezza fermentato in acciaio che si affina per 12 mesi in tonneau di rovere francese da 500 litri. Qui il colore è più intenso e anche le note di piccoli frutti sono persistenti oltreché quelle di china calissaja. In bocca lo senti ancora giovane, allappante... e scapitante come una promessa.

Au-Dessus è il terzo vino, uscito finora come Nebbiolo, ma solo perché era una prova tecnica per la doc Donnas in uscita a giugno 2018. Affinato per 24 mesi in botte Stockinger di rovere austriaco, sarà il primo Donnas doc di un produttore privato. E la storia continua!