



La Clavalité Distribuzione Un sogno nato più di 40 anni fa.

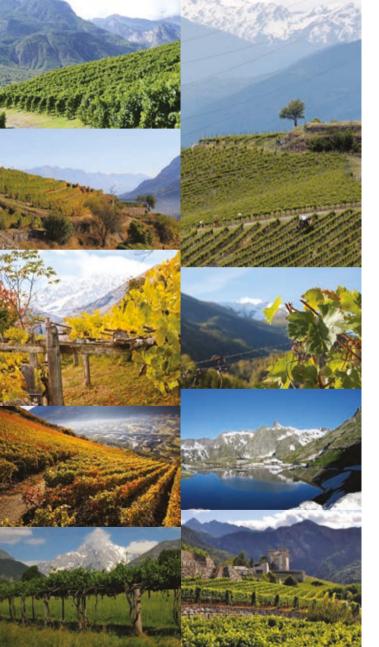
Il suo ideatore **Remo Bottel**, svelando nel nome della sua attività, nata nel **1982**, il legame con il suo territorio, la **Val Clavalité** dislocata all'interno del comune di Fénis, ha fin dagli esordi dimostrato l'intento di collocarsi al crocevia tra tradizione e innovazione.

Affiancato fin da subito dalla sua famiglia, ha saputo, con il tempo e con uno sguardo lungimirante, specializzare la sua attività nella selezione e nella distribuzione di vini e prodotti alimentari di **alta qualità**.

Nota nel territorio regionale e non solo, **La Clavalité** riesce a garantire nel settore HO.RE.CA. un'ampia scelta di prodotti locali e nazionali, assicurando un servizio attento, capace e specialistico di consulenza individuale e di consegna, grazie ad una squadra di lavoro cresciuta negli anni.

L'azienda e il suo staff sono in continuo aggiornamento in direzione innovativa e migliorativa: l'acquisizione di nuove competenze grazie alla continua formazione ma soprattutto ad una **forte passione** per il proprio lavoro sono i principi cardini su cui si basa il lavoro quotidiano e questi vengono messi continuamente a disposizione della propria clientela.





#### VINI E PRODOTTI VALLE D'AOSTA

LO TRIOLET	6
DIDIER GERBELLE	8
MAISON AGRICOLE D&D	10
L'ATOUEYO	12
DANILO THOMAIN	14
LA VRILLE	16
CROTTA DE LA MEURDZIE	18
CAVE DE DONNAS	20
CAVE DES ONZE COMMUNES	22
LA CROTTA DI VEGNERON	24
COENFER	26
CAVE MONT BLANC	28
OTTOZ	30
BIERES DU GRAND ST BERNARD	32
CAFFE' 4810	
2473 PROSCIUTTIFICIO GRAN SAN BERNARDO	36
MAISON AGRICOLE D&D MIELE	38

#### LEGENDA



























## Lo Triolet

L'essenza del terroir di montagna

VALLE D'AOSTA

SEDE
INTROD (AO)

L'azienda LO TRIOLET nasce nel 1993, si trova ad Introd dove la famiglia Martin, oltre alla cantina, gestisce anche un piccolo agriturismo ricavato in un vecchio edificio del 1656.

L'idea di reimpiantare un vecchio vigneto situato a 900 metri di altitudine, sostituendo il Petit Rouge con un vitigno precoce come il Pinot Gris, è stata una scelta determinante e, visti da subito i risultati incoraggianti, si è proceduto ad impiantare nuovi vigneti.

I suoli sono sabbiosi, di origine morenica e presentano una forte componente minerale. I vini sapidi, freschi ed eleganti, esprimono l'essenza del terroir di montagna.















GAMAY 1 0,375 / 0,75 **3** 100% Gamay

NUS 1 0,75 \* 50% Vien de Nus 20% Petit Rouge 30% Cornalin

**PINOT NOIR 1**0,375 / 0,75 **3**100% Pinot Noir

**FUMIN** • 0,375 / 0,75 / 1,5 \* 90% Fumin 10% Gamaret

**ROUGE "COTEAU BARRAGE"** 10,375 / 0,75 / 1,5 \*\* 80% Syrah 20% Fumin

**HERITAGE 1**0,75 / 1,5 **3**40% Fumin 60% Syrah

TORRETTE **1** 0,75 **3** 100% Petit Rouge

MUSCAT PETIT GRAIN 0.75 \* 100% Moscato Bianco

**GEWURZTRAMINER 1**0.75 **1**00% Gewurztraminer

**PINOT GRIS ÉLEVÉ EN BARRIQUES 1**0,75 **1**00% Pinot Grigio

**PETITE ARVINE 1**0,75 **3** 100% Petite Arvine

■ VINO DA UVE STRAMATURE "MISTIGRÌ" 10,375 \* 100% Pinot Grigio



















## Didier Gerbelle

tradizione di famiglia e riscoperta di antichi vitigni

REGIONE

VALLE D'AOSTA

AYMAVILLES (AO)

Didier si dedica con impegno e passione al recupero e alla valorizzazione dei vitigni autoctoni.

Oltre al Fumin, Cornalin, e Premetta il vigneron coltiva i rari ceppi di Neret, Blanc commun e Vuillermin.

In alcuni casi questi vitigni vengono affinati in legni quali il larice e il ciliegio che conferiscono al vino particolari essenze e note.

I vigneti siti nei comuni di Villeneuve e di Aymavilles sono coltivati in modo naturale.













ROSSO SURPRISE CERISE 10,5 \* 100% Pinot nero affinato in botti di ciliegio

**L'AÎNÉ** 10,75 **3** 100% Neret

**TORRETTE SUPERIEUR** • 0,5 / 0,75 \* 70% Petit Rouge 30% Cornalin, Fumin, Premetta

FILS DU PAYS 10,75 \* 50% Petit Rouge 50% Mayolet

JALOUSIE 

10,375 № 25% Sauvignon Blanc 25% Pinot Blanc 25% Gewurztraminer 25% Viognier da uve appassite stramature











# Maison Agricole D&D

Viticulteurs Encaveurs Vallée d'Aoste

VALLE D'AOSTA

SEDE
AOSTA

La Maison Agricole D&D è una piccola azienda agricola nata nel 2002 con lo scopo di mantenere i terreni di famiglia e recuperare appezzamenti in abbandono sulla collina di Aosta; lì dove un pezzo di storia e di cultura tramandati da secoli si sarebbero assopiti.

L'azienda, a conduzione familiare, è collocata sulla sinistra orografica del comune di Aosta. La coltivazione dei vigneti, tutti in forte pendenza, prevalentemente manuale, prevede un ricorso limitato a fitofarmaci e ad esclusive concimazioni organiche, secondo le pratiche della lotta integrata a tutela dell'ambiente.

















**TORRETTE 1**0,375 / 0,75 **3**80% Petit Rouge 20% Fumin

**GAMAY** 10,375 / 0,75 \*100% Gamay

PINOT NOIR 0.75 \*100% Pinot Noir

**FUMIN** 10,375 / 0,75/ 1,5 \*\*100% Fumin

**SYRAH** • 0,375 / 0,75 \*100% Syrah

PETITE ARVINE 0,75 \* 100% Petite Arvine

**BLANC LA RONCASSE** 10,75 70% Muscat petit grains 30% Muller

DEUX PETITS DOUX 10,375 😴 50% Petite Arvine 50% Muscat

ROSÉ LAETITIA 10,75 \*\* 50% Gamay 50% Pinot noir













## **L'ATOUEYO**

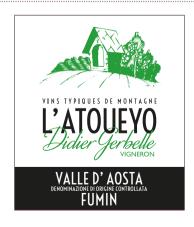
tradizione di famiglia e riscoperta di antichi vitigni

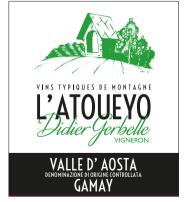
REGIONE VALLE D'AOSTA

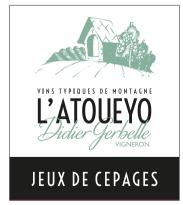
SEDE AYMAVILLES (AO)

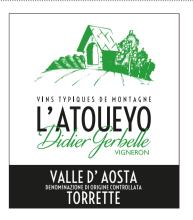
Un'altra tappa importante per Didier risale al 2019: l'acquisizione dell'Azienda L'Atoueyo sempre sita nel comune di Aymavilles consentendo l'aumento e la diversificazione delle bottiglie prodotte. In questo modo riusciamo a proporvi vini gioiosi e godibili da vitigni autoctoni (Rosato, Gamay, Pinot Nero), il sempre conviviale torrette e vini più particolari da vitigni autoctoni o da vinificazioni e affinamenti inusuali.







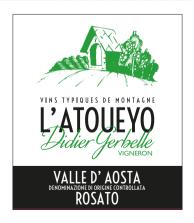




**FUMIN** 10,5 / 0,75 \* 100% Fumin

ROSÉ ↓ 0,75 ♥ 50% Petit Rouge 25% Gamay 25% Pinot noir







## **Danilo Thomain**

Il vino, aggiunge un sorriso all'amicizia ed una scintilla all'amore.

VALLE D'AOSTA

SEDE

ARVIER (AO)

L'azienda nasce negli anni '20, ad opera del fondatore Giuseppe Thomain. I vigneti sono situati ad Arvier, in un anfiteatro naturale a forte irraggiamento solare, da cui il vino trae l'appellativo "Enfer", inferno.

L'azienda Thomain, sin dai tempi del fondatore Giuseppe, ma ancora oggi attraverso il nipote Danilo, ha sempre cercato di valorizzare al meglio e fare conoscere, sia a livello locale che nazionale, i pregi dell'Enfer d'Arvier. Pregi che hanno valso alla cantina Thomain, prima azienda dell'Alta Valle, il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata, nel 1972. L'azienda produce attualmente circa 2.000 bottiglie ma conta su un progressivo ampliamento della produzione.







**ENFER** 10,75 / 1,5 ♥100% Petit Rouge **MAURICE** 10,75 ♥100% Petit Rouge







## La Vrille

cura particolare e rispettosa alla pianta per evitare trattamenti superflui al vigneto

VALLE D'AOSTA

SEDE
VERRAYES (AO)

La Vrille è un'azienda piccola, quattro ettari di cui uno e mezzo di vigneto. La scelta delle ridotte dimensioni è stata fatta per poter lavorare al meglio con le sole forze disponibili in famiglia, ed i risultati sono di assoluta eccellenza. La prima vinificazione in cantina è avvenuta nel 2005.

Nella barricaia, con tetto a volta e ricoperta in pietra di Verrayes, avviene l'affinamento in barrique del Fumin e di una parte dello Chambave.

Nel locale vinificazione si trovano diverse vasche in acciao inox a temperatura controllata per la lavorazione dei rossi e due vasche coibentate per la lavorazione del Muscat.

Oggi si producono circa 18.000 bottiglie e l'obiettivo è di mantenere questa filosofia di qualità legata ad una produzione annua limitata.















**FUMIN 1**0,75 / 1,5 **₹** 100% Fumin

**PINOT NOIR ■** 0,75 / 1,5 **\*\*** 100% Pinot Noir

**CORNALIN** 10,75 / 1,5 \*\* 100% Cornalin

**CHAMBAVE** 10,75 **₹** 70% Petit Rouge -30% Vuillermin

**VUILLERMIN 1**0,75 **3** 100% Vuillermin

CHAMBAVE MUSCAT 10,75 \* 100% Muscat Petit Grain

☐ GRAPPA L'ÉVE DE VIÀ 10,5 ❤ GRAPPA L'ÉVE DE VIÀ CHAMBAVE MUSCAT 10,5 ❤









## Crotta de la Meurdzie

di Marziano Vevey

VALLE D'AOSTA

SEDE

MORGEX (AO)

Sono particolarmente basse le viti del Blanc de Morgex, uniche in Europa a vivere a 1200 m d'altitudine, e lo stare avvinghiate ad una Madre Terra pur così severa, permette loro di sfidare i rigori di inverni lunghi a queste latitudini.

Per riuscirci, però, hanno bisogno della collaborazione attenta e costante di uomini come Marziano Vevey che seguono e curano ogni fase del loro processo vegetativo con estrema sensibilità, alternando la forza che richiede il lavoro della terra alla paziente precisione degli interventi sulla pianta, poi sull'uva ed infine sul vino.

La Crotta de la Meurdzie racchiude nei suoi 250 mq di superficie l'anima antica del lavoro dei "vignerons".





BLANC DE MORGEX ET DE LA SALLE
0,75 / 1,5 \*\* 100% Prié Blanc

NATURE BRUT METODO CLASSICO
0,75 / 1,5 \*\* 100% Prié Blanc





### Cave de Donnas

VALLE D'AOSTA

Donnas (Ao)

Nel 1971, un gruppo di viticoltori, dopo aver ottenuto il D.P.R. dello 8-2-1971 la Denominazione di Origine Controllata al vino di Donnas, si è costituito in cooperativa col preciso scopo di tutelare e garantire la qualità e genuinità del vino.

Dotata dei più moderni impianti di vinificazione e di una lunga linea di botti in rovere per l'invecchiamento, con una una capacità d'incantinamento di circa 1600 hl, provvede infatti alla raccolta delle uve, alla vinificazione e alla commercializzazione del vino per una produzione annua media di 150.000 bottiglie.















ROUGE DES CAVES 10,75 \*\* uvaggi vari

**BARMET** 10,75 \* 100% Nebbiolo Picotendro

**DONNAS** 10,375 / 0,75 90% Nebbiolo Picotendro 10% Freisa e Neyret

**DONNAS NAPOLEON** 10,75 100% Nebbiolo Picotendro

**DONNAS SUPÉRIEUR "VIEILLES VIGNES"** 10,75 \*\* 85% Nebbiolo Picotendro 15% uve Fumin

PINOT GRIS 10,75 100% Pinot Grigio
BLANC DES CAVES 7,75 100% uvaggi vari

LARMES DU PARADIS 10,75 100% Nebbiolo

DERNIER SOLEIL 0,375 100% Pinot Grigio

DONATIUM 0,5 100% Nebbiolo con aggiunta di erbe e spezie

**MAGIE 1**0,75 **1**00% Nebbiolo

GRAPPA CAVE DE DONNAS \$\delta 0.75 \ \circ 100\chi \text{Nebbiolo Picotendro}

















## Cave des Onze Communes

I veri intenditori non bevono vino. Degustano segreti.

VALLE D'AOSTA

SEDE

AYMAVILLES (AO)

La Cave des Onze Communes, inaugurata nel 1990, è una cantina che raccoglie e trasforma uve provenienti da vigneti di undici comuni del centro Valle d'Aosta, situati sulla destra e sulla sinistra orografica della Dora Baltea: le uve sono conferite da 220 soci che lavorano manualmente e con passione una sessantina di ettari di vigneti, estremamente parcellizzati, molti dei quali disposti su ripidi pendii, difficili da raggiungere ed impossibili da meccanizzare.

Attraverso la loro opera, con un ridotto impiego di antiparassitari e con corrette pratiche agronomiche, i frutti giungono a piena maturazione concentrando nel succo l'anima della terra valdostana.





























■ ROUGE BOUQUETIN 10,75 \*\* Uve miste

**TORRETTE** 10,375/0,75 Petit rouge 75%, Vien de Nus, Cornalin, Premetta 25%

**TORRETTE SUPERIEUR** 10,75 Petit rouge 80%, Mayolet e Cornalin 10%, Fumin 10%

**PETIT ROUGE 1**0,75 **3** Petit rouge 90%, Vien de Nus e Premetta 10%

**PINOT NOIR** 10.375/0.75 \*\* 100% Pinot Noir

**GAMAY** 10,75 \* 100% Gamay

MAYOLET **○** 0.75 **○** 100% Mayolet

**FUMIN** 10.75 \* 100% Fumin

FUMIN BARRIQUE 10.75 \* 100% Fumin

VIN DES AMIS 1,5/bag da 5 e 10 \*\* Uve miste

ROUGE ANCIEN CEPAGE 10,75 \* Vecchi vitigni

CORNALIN 10,75 \* 100% Cornalin

**SYRAH** 10,75 \* 100% Syrah

ROSÉ 0.75 40% Petit Rouge 60% Pinot noir

MULLER THURGAU 0,375/0,75 \*\* 100% Muller Thurgau

CHARDONNAY ↓ 0,75 \*\* 100% Chardonnay

PETITE ARVINE 0.75 100% Petite Arvine

**PINOT GRIS** 0,75 \* 100% Pinot Gris

**BLANC PERDIRX** • 0,75/1,5/bag da 5 **W** Uve miste

**GEWURZTRAMINER** ↓ 0.75 **\*\*\*** 100% Gewurztraminer

**VIGNE ALTE BIANCO** 10,75 / 1,5 100% Uve miste



## La Crotta di Vegneron

una passione che echeggia nei secoli

REGIONE
VALLE D'AOSTA
SEDE
CHAMBAVE (AO)

Nel 1976 un gruppo di viticoltori si rese conto che la viticoltura pionieristica non aveva più senso, troppe erano le richieste di un prodotto tipico di qualità. Da questo tipo di esigenza sono nati i primi progetti associativi, scaturiti nel 1980 con la costituzione della cooperativa "La Crotta di Vegneron" con 25 soci.

La struttura è diventata operativa nel 1985 con una prima produzione di 1191 q di uva dati dal conferimento totale obbligatorio di una sessantina di soci delle zone viticole di Chambave e Nus.

La crescita è stata continua fino ad arrivare alla vendemmia 2000 con 2800 quintali di uva raccolta da centotrenta soci iscritti.



















PINOT NOIR

10,75 \*\* 100% Pinot Noir

**GAMAY** 

0.75 **100%** Gamay

CHAMBAVE

10,75 70% Petit rouge 30% vitigni a bacca

CHAMBAVE SUPERIEUR "QUATRE VIGNOBLES"

10,75/1,5 70% Petit rouge 30% vitigni a bacca rossa

CORNALIN

0.75 **100%** Cornalin

**FUMIN "ESPRIT FOLLET"** 0.75/1.5 **3 100%** Fumin

SYRAH "CRÈME"

0,75 **1**00% Syrah

**BONNE GOUTE** 

0,75/1,5/bag da 10 lt **\*\***uvaggi vari

**MULLER THURGAU** 

0,75 \*100% Muller Thurgau

PINOT NOIR VINIFICATO IN BIANCO

0.75 100% Pinot Noir

NUS MALVOISIE

0,75 \*\*100% Nus Malvoisie

CHAMBAVE MUSCAT

0.375/0.75 100% Muscat Peitit Grains

**CHAMBAVE MUSCAT "ATTENTE"** 

0.75 100% Muscat Peitit Grains

NUS MALVOISIE "CUVÉE PARTICULIÈRE"

0,75 / 1,5 \*\* 100% Nus Malvoisie

METODO CLASSICO 4478 NOBLEFFERVESCENCE BRUT

0.75 100% Pinot Noir



GRAPPE DI MONOVITIGNO



REFRAIN DRY



CHAMBAVE MOSCATO PASSITO "PRIEURÉ"

0.375 /0.5 /0.75 /1.5 \*\* 100% Muscat Peitit Grains

NUS MALVOISIE FLETRI "NONUS"

0.5 100% Nus Malvoisie



METODO CLASSICO 4478 Nobleffervescence Brut

0.75 100% Pinot Noir





















## CoEnfer

la realà biologica più estesa della valle d'Aosta

REGIONE
VALLE D'AOSTA
SEDE
ARVIER (AO)

Nel 1978 nasce ad Arvier la CoEnfer, una piccola cooperativa che gestisce l'intero processo vitivinicolo sino alla commercializzazione del vino. I soci sono circa un centinaio e conferiscono i terreni vitati che si trovano nei Comuni di Arvier e di Avise. La produzione annua dell'eccezionale prodotto di nicchia è di circa 35-40.000 bottiglie; vengono impiegate per l'85% uve del vitigno autoctono Petit Rouge.

Dal 2005, l'arrivo dei soci del Comune di Avise ha permesso la realizzazione di nuovi vini, il Pinot Gris Soleil Couchant e l'autoctono Mayolet che, coltivato ai piedi di due splendidi manieri medievali, prende il nome di Vin des Seigneurs.











MAYOLET "VINS DES SEIGNEURS"

10,375/0,75 100% Mayolet

ENFER CLASSICO

10,375/0,75 85% Petit Rouge 15% Vitigni a bacca rossa

CLOS DE L'ENFER

10,75 95% Petit Rouge 5% Vitigni a bacca rossa







## Ottoz

#### l'innovazione nasce da mani che conoscono il passato e strumenti che proiettano nel futuro

REGIONE VALLE D'AOSTA

AOSTA

Laurent Ottoz emigrò in Francia nel 1875, ancora bambino, negli anni all'estero maturò una profonda esperienza presso una gloriosa distilleria transalpina.

Tempo dopo si trasferì a Marsiglia dove viveva una numerosa colonia Valdostana. Dal suo "Café des Alpins", situato nel quartiere del vecchio porto, riforniva il circondario con i liquori che produceva, fino a quando nel 1902 decise di rientrare in Valle d'Aosta e iniziò a fabbricare il rinomato Génépy Ottoz.

Oggi i prodotti Ottoz sono prodotti esclusivamente dalla Distilleria Saint Roch a Quart, dove all'interno fa da padrone un fantastico e pregiatissimo alambico discontinuo, controllato tecnologicamente insieme a macchinari per l'imbottigliamento di ultima generazione.

Uno sposalizio che proseguirà nel tempo perché l'innovazione nasce da mani che conoscono il passato e strumenti che proiettano nel futuro.



















O GIN8Z

0.7

EBO LEBO GRAN RISERVA

0,2/0,7

**ELIXIR GENEPY CENTENARIO IP** 

0,7

**GRAPPA DE BATHEZAR AFFINATA** 

₿0.7

GRAPPA DELLA BRENVA Grappa morbida

0,7

GRAPPA DU GLACIER Grappa secca

0,7

**GRAPPA BIANCA** 

<u>1</u>1/2

**ELIXIR GENEPY CENTENARIO** 

0,7

**ELIXIR GENEPY CLASSIQUE** 

0,5 / 0,7

**ELIXIR GENEPY SANS COLORANT** 

0,5 / 0,7

**ELIXIR GENEPY HAUTE MONTAGNE** 

0.5 / 0.7











## Bieres du Grand St Bernard

VALLE D'AOSTA

SEDE
GIGNOD (AO)

La filosofia del nostro birrificio è racchiusa nel significato del marchio che rappresenta l'incontro e l'equilibrio tra la Natura e l'Uomo.

I due simboli di infinito che si incrociano rappresentano l'Universo della Natura e l'Universo dell'Uomo, che si incontrano per dare luogo alla birra, ruotando attorno a quattro punti fissi che sono le materie prime quali l'acqua, i cereali, il luppolo ed il lievito.

Produciamo birre non pastorizzate, non filtrate, 100% NATURALI.





#### NAPEA

Lager chiara – helles 0,33 e fusti da 20 lt

#### BALANCE

Lager ambrata – marzen 0,33 e fusti da 20 lt

#### BLOU

Birra di segale – roggen 0,33 e fusti da 20 l

#### AMY

Oatmeal stout

0,00

#### GNP

Strong ale Chiara (con infusion di Genepy) - tripel 0,33 e fusti da 20 l

#### VIA FRANCIGENA

Bitter ale 0.33

#### HELLES GLUTEN FREE

Lager Chiara 0,33

#### RAUCH

Marzen 0,33

#### BARLEY WINE

Barley 0,33

#### IBEX

Helles Bock 0.50 e fusti da 20 lt

#### PRAETORIA

Pils

0,50 e fusti da 20 lt

#### **CROIX BLANCHE**

Blanche

fusti da 20 lt

#### NAPEA

Lager chiara – helles

0.33 lattina

#### TRAIL

Session IPA

0,33 lattina e fusti da 20 lt

#### CLIMBER

IPA

0,33 lattina e fusti da 20 lt

















## Caffè 4810

Caffè Espresso Italiano, gusto di alta qualità

REGIONE VALLE D'AOSTA

AOSTA

Un'azienda giovane e dinamica della Valle d'Aosta. Nata nel 2009 con l'idea di lanciare delle miscele di caffè che abbiano grande carattere e che possano essere apprezzate da una clientela esigente.

4810 Caffè è un marchio che vuole ricordare il Monte Bianco ma che nello stesso tempo vuole essere accattivante e giovane per quei locali che vogliono proporre un caffè di qualità, un caffè che "non si fa dimenticare". Il caffè 4810 miscela la sapienza e la tradizione di anni di esperienza nello scegliere e conoscere la qualità, allo spirito innovativo di un'azienda giovane, intraprendente e attiva.

Come un buon caffè, prima piacere e poi energia!





#### **SMART**

80% ARABICA, 100% GUSTO

La miscela SMART è costituita
prevalentemente da caffè di qualità
arabica lavata, proveniente da Africa, Centro America, Brasile, che regala un aroma intenso e non acido
(dolce) nella tazzina. La tostatura
prolungata, uniforme e controllata
esalta nel chicco tutto l'aroma tipico delle delicate provenienze come
frutta, fave di cacao e tabacco. Il
nostro consiglio: ideale per bar,
ristoranti e pasticcerie. La più elegante e dal gusto sfaccettato.



#### STRONG

La miscela STRONG è costituita prevalentemente da caffè naturali (come Arabica e robusta) spazzolati e selezionati all'origine, provenienti da Africa, Brasile, India, Vietnam. La qualità elevata della materia prima e soprattutto alla tostatura, trasformano il prodotto in un ottimo compromesso tra gusto e risparmio. Il sapore è cioccolatato con raffinate note di tabacco. Il nostro consiglio ideale per bar e ristoranti. Forte e rinvigorente, particolarmente amata sulle piste da sci.



#### RELAIS

La miscela Relais è costituita prevalentemente da caffè naturali (come Arabica e robusta) e selezionati all'origine, provenienti da Africa, India, Vietnam. La qualità costante della materia prima e la tipologia di tostatura, rendono il prodotto un ottimo compromesso tra gusto e risparmio. Il sapore è piacevole come note di pane tostato e caramello; Il nostro consiglio: ideale per ristoranti. Crema persistente, per un piacere da gustare con calma a fine pasto.

LA CLAVALITÉ





### 2473 Prosciuttificio Gran San Bernardo

VALLE D'AOSTA

SEDE

SAINT-OYEN (AO)

Lungo la via che vi conduce, la famosa via Francigena, nasce il paese di Saint-Oyen (1372 m. di altitudine), zona strategica di unione tra il Valico delle Alpi, che sin dall'antichità permetteva il transito di persone e merci verso la Bretania e la Germania.

Data la sua posizione, Saint-Oyen beneficia di un clima particolarmente asciutto grazie ai venti provenienti dal Gran San Bernardo e dalla valle del Menouve site a nord.

Queste particolari condizioni hanno permesso l'attecchire di una flora rigogliosa e spontanea profumando i campi di erbe il timo, santoreggia, cumino, ginepro e hanno favorito a livello gastronomico la stagionatura e la conservazione di prosciutti e insaccati.









## Maison Agricole D&D

Produzione Miele Biologico Vallée d'Aoste

VALLE D'AOSTA

La Bioulaz (Ao)

L'apicoltura è riconosciuta come attività utile per la conservazione dell'ambiente naturale, dell'ecosistema e dell'agricoltura in generale e siamo sempre stati molto fieri della nostra produzione di miele che ha avuto nel corso degli anni vari riconoscimenti.

Fanno quasi tutto le api, noi ci limitiamo ad estrarre il miele dai favi, a farlo decantare e ad invasettarlo.

Ad inizio 2020 sono stati acquistati circa 300 alveari per la produzione di mieli biologici, molto diversi tra di loro a seconda di dove vengono posizionate le arnie: dalle colline del vicino Canavese in Piemonte alle alte montagne della Valle d'Aosta – fino ai 2100 mslm!

Segue questa golosa produzione in modo particolare Denis





LA CLAVALITÉ di Bottel & C. S.N.C. P. Iva 00374990075

Tel. 0165.516513 info@laclavalite.com

AMMINISTRAZIONE angela@laclavalite.com ufficio@laclavalite.com

**Sede e showroom** Loc. Croix Noire, 45 11020 - Saint Christophe (AO)

