

Fumin Valle d'Aosta D.O.P.



Vitigno: rosso, Fumin 100% (varietà autoctona).

Zona di produzione: La Tour e Les Crêtes di Aymavilles. Età anni 30.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord/ovest e sud. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 1994.

Produzione annua: 12.000 bott.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 2,0 ha circa, sistema Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

Vendemmia: manuale, a fine ottobre.

Vinificazione: diraspatura delle uve, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (24°C), con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 12 mesi in rovere francese da 300 L. Affinamento in bottiglia di 6 mesi.

Note sensoriali: rubino intenso con riflessi violacei. Al naso fruttato, con sentori di cuoio e spezie. Di grande carattere, al palato è succoso e fragrante con tannini morbidi e note di vaniglia, ginepro e tabacco. Persistente, con liquirizia sul finale.

Abbinamenti consigliati: carbonada con polenta, mocetta di cervo, brasati di selvaggina.

Curiosità: il nome Fumin deriva dal color grigio fumo dei suoi acini, ricchi di pruina. Tradizionalmente utilizzato nei tagli per l'intenso colore, rischia l'estinzione negli anni '70 quando, salvato dai vigneroni locali, entra a far parte della Doc Valle d'Aosta. È vinificato per la prima volta in purezza da LesCretes nel 1993, rivelandosi un vino di grande eleganza, adatto al lungo affinamento in bottiglia.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Bicchiere consigliato: grand ballon

