

FUMIN LA COR®

VALLE D'AOSTA D.O.P.

QUESTA RISERVA È DEDICATA AL MULINO STORICO DI FAMIGLIA CHE, DAL 1700, OSPITA LA COR. NELL'ARCHITETTURA LOCALE, ERA IL CORTILE INTERNO DI UN EDIFICIO, RISERVATO ALLA PRODUZIONE ED ALLO SCAMBIO ALIMENTARE, PREDILIGENDO IL BARATTO ALLO SCAMBIO MONETARIO. IL MULINO COMPRENDE LE SUE CANTINE, DUE MACINE IN PIETRA PER LA SPREMITURA DELL'OLIO DI NOCE, QUELLE PER LE FARINE E GLI ATTREZZI PER LA PRODUZIONE DI SIDRO E VINO.



VITIGNO:

Fumin 100%.



VIGNETO:

La Tour e Les Crêtes di Aymavilles.

Sistema di allevamento Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino.



TERRENO E CLIMA:

Altitudine 650 metri s.l.m.

Suoli morenici a matrice granitica, sciolti (sabbia +50%, medio limo e calcare, abbondante scheletro), in pendenza. Terrazzamenti con esposizione con esposizione Nord/Ovest e sud. Clima alpino con estati brevi, fresche e ventilate. Lunghi inverni freddi con forti escursioni termiche. Livelli di piovosità scarsi (500-1000 mm. annui).



VENDEMMIA E PRODUZIONE ANNUA:

Manuale, a inizio novembre. 600 bott.

PRIMA ANNATA: 2015



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura delle uve, fermentazione di 8/10 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (22°C), con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese da 300L usate e affinamento in bottiglia di 36 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Rosso Impenetrabile. Naso di ampie sfumature, frutta matura e fiori appassiti, ricordi speziati con sfondo di tostature e cuoio. Palato coerente, rigorosa trama tannica ma con una profonda morbidezza. Finale lungo, coinvolgente e di sapiente tensione.



ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Carni rosse frollate, cacciagione, formaggi di media e lunga stagionatura, mocetta di cervo.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Grand Ballon

DATI ANALITICI (2021):

Alcol 13.5 % vol., Acidità totale 6 g/l, pH 3.3