

FUMIN

VALLE D'AOSTA D.O.P.



INTENSO ED AUSTERO È IL ROSSO AUTOCTONO PIÙ STRUTTURATO CHE CI REGALA LA NOSTRA TERRA. IL NOME DERIVA DAL GRIGIO FUMO DEGLI ACINI, RICCHI DI PRUINA. UTILIZZATO NEI TAGLI PER L'INTENSO COLORE, RISCHIA L'ESTINZIONE NEGLI ANNI '70 QUANDO, SALVATO DAI VIGNERONS LOCALI, ENTRA A FAR PARTE DELLA DOC VALLE D'AOSTA. NEL 1993, È VINIFICATO PER LA PRIMA VOLTA IN PUREZZA DA LES CRÊTES, RIVELANDOSI UN VINO DI GRANDE ELEGANZA, ADATTO AL LUNGO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA.



VITIGNO:

Fumin 100%.



VIGNETO:

La Tour di Aymavilles.

Superficie 2 ha, sistema Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.



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 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 fine ottobre. 10.000 bott.

PRIMA ANNATA: 1993



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Diraspatura delle uve, fermentazione di 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (24°C), con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 12 mesi in barrique di rovere francese da 300L usate e affinamento in bottiglia di 6 mesi.



NOTE DI DEGUSTAZIONE:

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:

Brasati, selvaggina, polenta e cervo, crottin de chèvre e formaggi erborinati.



SERVIZIO E BICCHIERE CONSIGLIATI:

16° - 18°C | Grand Ballon

DATI ANALITICI (2023):

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