

Fumin Valle d'Aosta D.O.C.



Vitigni: Fumin 100%, autoctono rosso.

Zona di produzione: La Tour e Les Crêtes di Aymavilles (AO). Età anni 15.

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

Primo anno di produzione: 1995.

Bottiglie annue prodotte: 16.000.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: 2,50 Ha sistema a Guyot; 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 Kg/Ha.

Vendemmia: manuale, a metà ottobre.

Vinificazione: fermentazione in acciaio inox (temperatura 28/30 °C.). Lunga macerazione (25 gg.) con rimontaggi giornalieri. Affinamento di un anno in piccoli legni francesi. Maturazione di un anno in bottiglia.

Note gustative: rubino con sfumature violacee. Al naso fruttato, con sentori di cuoio e spezie. Al palato, concentrato, succoso, morbido e sapido con tannino levigato, incorniciato da sentori di vaniglia, boisé, grafite, prugne cotte, ginepro e liquirizia. Acciaio, 9 mesi in rovere francese. Adatto al lungo affinamento. Per apprezzarne al meglio caratteristiche, si consiglia di scaraffare il Fumin qualche minuto prima del consumo.

Abbinamenti: salumi, fondute, carni rosse, cacciagione, formaggi.

Temperatura di servizio: 17/18 °C .

Curiosità: il nome Fumin deriva dal caratteristico color "grigio fumo" dei grappoli, le cui bucce sono ricche di pruina. Utilizzato tradizionalmente negli uvaggi per l'intenso colore, il vitigno rischia l'estinzione negli anni '70, quando salvato dai vigneroni locali, entra a far parte della D.O.C. Valle d'Aosta.

Nel 1993 è vinificato per la prima volta in purezza, proprio da Les Crêtes.

Bicchieri consigliato: Grand Ballon

