

Vallée d'aoste DOC
FUMIN

Fumin: un vitigno autoctono della valle d'Aosta coltivato in tutta la valle centrale fino ad un'altitudine di 750 metri.

Zona di produzione: Saint Pierre (AO)

Superficie: Ha 1,6

Allevamento: cordone e gujot

Esposizione: sud est 650 metri terreno morenico

Operazioni culturali: in parte meccanica e in parte manuale. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche e sermenti vengono mediante trinciatura e inglobati al terreno.

Anno: di impianto: 2016

vendemmia: inizio novembre , vengono selezionate solo le uve migliori.

Vitigni: 100% Fumin

Vinificazione: in botti in acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 litri 2/3 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Gennaio/ febbraio

Colore: rosso porpora con una tonalità violacea intensa

Profumo: intensi e persistenti di frutti rossi

Sapore: complesso e ampio una discreta morbidezza, tannini eleganti che lo rendono corposo. Si presenta all'invecchiamento 5-7 anni

A tavola: carni rosse, grigliate, salumeria locale, formaggi di forte stagionatura.

Va servito a temperatura 17/18° C.