



**OTTIN**  
VITICULTEUR - ENCAVEUR

# Fumin

## Vda DOP Fumin

Intenso, pieno, ricco di profumi e di spigoli, di cortesia e ruvidità. Un vino controverso capace di portarci però là dove nessun altro ci ha mai portato prima. Note di marasca, more e cassis poi cioccolato e scatola di sigari. Al sorso sorprende per leggerezza e dinamismo. Austero, si muove in bocca cambiando intensità e sensazioni aromatiche. Ricorda la terra, ricorda la fatica e la speranza di chi, ancora incompreso, prova a esternare il suo talento, la sua capacità di essere unico. Unico e vero.

BOTTIGLIE PRODOTTE › 9.500

DENOMINAZIONE O INDICAZIONE GEOGRAFICA › DOP

COLORE › Rosso

CLASSIFICAZIONE DI LEGGE IN ETICHETTA › DOP

UVE E PERCENTUALI › Fumin 100%

GRADO ALCOLICO PROBABILE › 13 °

PREZZO AL PUBBLICO IN ENOTECA › 22 €

FORMATO › 75 cL

TIPOLOGIA TERRENO › Sabbioso

ALTITUDINE VIGNETO S.L.M. › 700 m

ESPOSIZIONE › Sud

ANNO DI IMPIANTO › 2005

SISTEMA DI ALLEVAMENTO › Guyot

N° CEPPI PER ETTARO › 8.000

RESA PER ETTARO › 70 quintali

EPOCA VENDEMMIA › Metà Novembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

› Tini da 30 hl, affinamento in botti da 20 hl e barriques per 12 mesi

PERMANENZA SUI LIEVITI › 11 mesi

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA › 4 mesi

PRIMA ANNATA PRODOTTA › 2008

