



2019 VALLE D'AOSTA DOC

# Fumin

Le prime notizie riguardanti questo vitigno risalgono al lontano 1711 e agli scritti dell'ampelografo Lorenzo Gatta, intorno alla prima metà dell'Ottocento, dove il Fumin viene descritto come un'uva resistente al freddo e con ottime potenzialità enologiche: un vino aspro, austero, carico di colore, non godibile da giovane e adatto ad un lungo invecchiamento. Nonostante la sua difficile lavorazione in vigna, a causa della delicatezza di tralci e fiori, e la sua particolare sensibilità ad alcune malattie della vite, oggi il Fumin è stato definitivamente consacrato come una delle varietà autoctone di maggiore rilievo della nostra regione.

Nel 2019 abbiamo assistito alla vendemmia di Fumin più precoce della nostra storia, precedendo di ben tre settimane il normale periodo di raccolta, solitamente tardiva e svolta intorno alla fine del mese di ottobre e gli inizi di novembre. L'annata calda ha dato vita ad un vino generoso e profondo, che il tempo avrà difficoltà a piegare, ma che al contrario della '18, risulta più godibile già in giovane età.

## Note di degustazione

Porpora intenso e profondo. Il frutto è scuro: l'amarena sotto spirito e la prugna secca sono seguite dalle note di tabacco, china, grafite, terra battuta. I toni balsamici dell'artemisia delle alture valdostane dialogano con la speziatura: il pepe nero è molto presente anche al palato, dove il tannino levigato e la forte sapidità danno un vino poderoso, austero e di grande nerbo.

## Vigneto

**Vitigno:** 100% Fumin

**Terreno:** Morenico, Sabbioso

**Altitudine:** 700 m slm

**Esposizione:** Sud

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 8000 ceppi per ettaro

**Anno di impianto:** 2006

**Resa per ettaro:** 70 quintali

## Vinificazione

**Inizio vendemmia:** 17 Ottobre 2019

**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassette

**Fermentazione:** Spontanea, 3 settimane a contatto con le bucce

**Maturazione:** 12 mesi in botti da 30 Hl

**Fermentazione malolattica:** Sì

**Lieviti:** Indigeni

**Imbottigliamento:** 4 Dicembre 2020

**Grado alcolico:** 13.5%

**Bottiglie prodotte:** 9500

**Prima annata:** 2008

**Temperatura di servizio:** 16° - 18° C