



2020 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.

L'annata **2020** è stata contraddistinta da una vendemmia anticipata rispetto alle epoche abituali, con un frutto molto maturo ed una maturazione fenolica ottimale. Un vino che risultava molto chiuso durante la fase di maturazione in botte, ma che, una volta in bottiglia, ci ha sicuramente sorpresi, rivelandosi subito generoso e complesso a livello aromatico. Un vino che, a tratti, sembra più pronto del suo predecessore, il 2019, e di cui siamo curiosi di seguire l'evoluzione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il porpora intenso e profondo rievoca i profumi scuri di amarena sotto spirito e prugna essiccata; dalle note speziate spiccano il pepe nero e i chiodi di garofano. Sentori che si ritrovano netti anche al palato, dove la setosità del tannino regala un sorso complesso, potente ed espressivo

VIGNETO

Vitigni: 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: 19 Ottobre 2020
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: 9 Dicembre 2021

Grado alcolico: 13.5%
Bottiglie prodotte: 9500
Prima annata: 2008
Temperatura di servizio: 16° - 18° C