



2022 VALLE D'AOSTA DOC

Fumin

Vitigno autoctono valdostano la cui coltivazione era diffusa nei settori dell'alta e media valle. Le prime notizie riguardanti questo vitigno risalgono al lontano 1711 e successivamente agli scritti di Lorenzo Gatta intorno alla prima metà dell'Ottocento. Già in questi testi il Fumin viene descritto come un vitigno resistente al freddo e con ottime capacità enologiche: aspro, austero, carico di colore, non bevibile da giovane e atto all'invecchiamento di lunga durata.

Oggi il Fumin viene considerato una delle varietà autoctone di maggiore interesse. Un vitigno difficile da lavorare in vigna a causa della delicatezza di tralci e fiori e della sua particolare sensibilità a malattie come la peronospora. La vendemmia è tardiva (Novembre, fine Ottobre) e inseguito l'uva viene fatta appassire per due settimane in locali caldi e ventilati.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rubino con riflessi granata. Scuro di viole, grafite, more e cacao. Pieno e succoso. Speziato, con ricordi di noce moscata e chiodi di garofano. Tabacco allo sherry. Al sorso arancia rosse, sapido e goloso. Particolare il non aver questo colore così intenso. Cremoso e concentrato, in bocca tornano la spezia più dolce e il cioccolato.

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: 18 Ottobre 2022

Vendemmia: Raccolta manuale in cassette

Fermentazione: Spontanea, 3 settimane a contatto con le bucce

Maturazione: 12 mesi in botti da 30 HI

Fermentazione malolattica: Sì

Lieviti: Indigeni

Imbottigliamento: 27 Novembre 2023

Grado alcolico: 14%

Bottiglie prodotte: 8900

Prima annata: 2008

Temperatura di servizio: 16° - 18° C