



**Fumin Valle d'Aosta D.O.P.**  
Fumin Valle d'Aosta D.O.P.

**Vitigni:** Fumin 100%, autoctono rosso.

**Zona di produzione:** La Tour e Les Crêtes di Aymavilles. Età anni 16.

**Terreno (tipo, esposizione, altimetria):** morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con esposizioni nord/ovest e sud. Altitudine 650 metri s.l.m.

**Primo anno di produzione:** 1995.

**Bottiglie annue prodotte:** 7.000.

**Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa:** 1,0 ha circa, sistema a Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 kg/ha.

**Vendemmia:** manuale, a metà ottobre.

**Vinificazione:** fermentazione in acciaio inox (temperatura 28/30°C). Lunga macerazione (15 giorni) con rimontaggi giornalieri. Affinamento di un anno in botti di rovere francese. Maturazione di un anno in bottiglia.

**Note gustative:** rubino con sfumature violacee. Al naso fruttato, con sentori di cuoio e spezie. Al palato concentrato, succoso, morbido e sapido con tannino levigato, incorniciato da sentori di vaniglia, boisé, grafite, prugne cotte, ginepro e liquirizia. Adatto a lungo affinamento. Per apprezzarne al meglio le caratteristiche si consiglia di scaraffare il Fumin qualche minuto prima del consumo.

**Abbinamenti:** salumi, fondute, carni rosse, cacciagione, formaggi.

**Curiosità:** il nome Fumin deriva dal caratteristico color "grigio fumo" dei grappoli, le cui bucce sono ricche di pruina. Utilizzato tradizionalmente negli uvaggi per l'intenso colore, il vitigno rischia l'estinzione negli anni '70, quando salvato dai vigneroni locali, entra a far parte della D.O.C. Valle d'Aosta. Nel 1993 è vinificato per la prima volta in purezza, proprio da Les Crêtes.

**Temperatura di servizio:** 17/18 °C.



**Bicchieri consigliato:** grand ballon

