

2018 · Valle d'Aosta DOC

# Fumin

VIGNE ROVETTAZ



## LA VIGNA

**Zona di Produzione:** Comune di Quart, Vigna Rovettaz

**Superficie:** Ha 0,9

**Allevamento:** Guyot

**Esposizione:** S, SO - Pendenza del 80%

**Suolo:** Sabbioso-franco e in parte franco-sabbioso con scarsa profondità (minore 50 cm) e abbondanza di scheletro.

**Operazioni Colturali:** In parte meccaniche e in parte manuale, con tecniche consentite esclusivamente in agricoltura biologica. Le concimazioni sono eseguite con l'apporto di sostanze organiche (letame).

**Anno Impianto:** 2003

**Vendemmia:** Tra la fine di Ottobre e i primi di Novembre

## IL VINO

**Vitigni:** Fumin 100%

**Vinificazione:** In acciaio con uve diraspate, senza aggiunta di lieviti selezionati, macerazione con le bucce per 30/40 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata

**Affinamento:** In barrique francesi per 12/15 mesi, 15/18 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** Aprile / Maggio

**Colore:** Rosso rubino intenso

**Profumo:** Sentori fruttati, la marasca in particolare, con note speziate non troppo evidenti e una complessità di sottobosco

**Sapore:** Asciutto tannico ma non aggressivo con tannini morbidi e lunghi

**Bottiglie prodotte:** 2500.

Vino certificato **BIOLOGICO DAL 2015**

**GROSJEAN**

[grosjeanvins.it](http://grosjeanvins.it)

