



2017 · Valle d'Aosta DOC

Fumin

LA VIGNA

Zona di Produzione: Comune di Quart e Saint-Christophe

Superficie: Ha 1,2

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 maturo di bovino).

Anno Impianto: 1990 al 2000

Vendemmia: Metà/fine Ottobre

IL VINO

Vitigni: Fumin 100%

Vinificazione: In acciaio con uve diraspate, senza aggiunta di lieviti selezionati, macerazione con le bucce per 8-10 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata

Affinamento: Parte in tini di legno e parte in acciaio per 15 mesi, 12/18 mesi in bottiglia

Imbottigliamento: Novembre, Dicembre

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Frutti di bosco, mora e mirtilli

Sapore: Asciutto, buona struttura

Bottiglie prodotte: 6000 / 7000

GROSJEAN

grosjeanvins.it