

FUMIN «ESPRIT FOLLET»

CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



Il terreno agricolo è sabbioso, ciottoloso, poco profondo, ricco in Sali minerali. La zona di Chambave è una zona di antica produzione viticola. Le prime tracce scritte riferibili ai vini di Chambave risalgono al basso Medioevo. La Crotta di Vegneron è un'azienda agricola giovane composta da quasi 100 Vignerons che, insieme, conservano poco più di 30 Ha di vigneto. Chambave è in buona sostanza un'enclave di vitigni autoctoni e tradizionali.



ANNO DI FONDAZIONE
1985



ESTENSIONE TERRITORIO
34 Ha



ENOLOGO
ANDREA COSTA



BOTTIGLIE IN UN ANNO
200.000



VITIGNI
FUMIN – PETIT ROUGE – CHAMBAVE
MUSCAT – PINOT NOIR – NUS MALVOISIE –
MULLER THURGAU



TIPOLOGIA

Vino rosso – Valle d'Aosta DOC Fumin



ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest e nord-est nei comuni di Nus, Fenis, Chambave, Verrayes, Saint – Denis, Châtillon a 450/550 mt slm.



VITIGNO

Fumin 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot, cordone speronato.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio a 28/30 °C per 20 giorni, con frequenti rimontaggi. Affinamento in legno grande e piccolo di differenti essenze per 12 mesi, poi in vetro per 5 mesi.



COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi malvacei.



PROFUMO

Finezza nei profumi con buona intensità e persistenza, speziato e floreale: vaniglia, pepe bianco, frutta rossa, ciliegia amarena, liquirizia.



SAPORE

Secco, caldo, morbido, minerale con tannini di buona eleganza; un vino di corpo dal gusto equilibrato e persistente con buona intensità.



ABBINAMENTI

Carni rosse particolarmente succulente, carni alla brace, formaggi di buona stagionatura. Temperatura di servizio: 18 °C.

