

FUMIN «LA GRIFFE DES LIONS»

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

Nus.



VITIGNO

Fumin 100%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Sabbioso Ciottoloso di Origine Morenica.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vinificazione in acciaio, con lunga macerazione a cappello sommerso. In botte ovale da 20hl. legno di provenienza austriaca.



COLORE

Rosso di grandissima intensità, impenetrabile, malvaceo, vivace.



PROFUMO

Si apre con sentori di erba appena tagliata di essenze di montagna. I descrittori fruttati ci portano a ribes, mora di gelso e ciliegia. Le sensazioni olfattive si chiudono con caramella alla liquirizia, noce moscata e una sfumatura di pepe.



SAPORE

Minerale e sapido. La componente tannica è importante nel volume ma elegante e morbida nella chiusura delle sensazioni gustative.



ABBINAMENTI

Carni rosse e selvaggina ma anche formaggi stagionati

