

MINES FUMIN

CHAMBAVE (AO) / VALLE D'AOSTA



VALLE D'AOSTA

CHAMBAVE

45° 44' 38.15" N

7° 33' 19.40" E

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 – DOC Valle d'Aosta Fumin



ZONA DI PRODUZIONE

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



VITIGNO

100% Fumin



COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot e cordone speronato



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione in acciaio per 21 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento in legno grande e tonneau con essenze di diverse provenienze per 12 mesi. L'affinamento avviene nella Miniera di Costa del Pino di Cogne, a 2000 metri d'altezza, al buio e a una temperatura di 5°C e con l'85% di umidità relativa.



COLORE

Rosso rubino con riflessi granata.



PROFUMO

Al naso è fruttato, floreale, speziato e leggermente balsamico. Sul finale emergono sensazioni terziarie ben armonizzate.



SAPORE

Il sorso è fresco, interessante nei movimenti gustativi che vedono un bell'alternarsi di ricordi di frutta e spezie. Le note terziarie sono in equilibrio e sono accompagnate da un tannino levigato.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a carni rosse e selvaggina. Temperatura di servizio: 18°C.

