



VITIGNO	Fumin 100% , uva a bacca nera, ceppo autoctono valdostano.
ZONA DI PRODUZIONE	La Tour e Les Crêtes di Aymavilles (AO). Età anni 15.
TERRENO	morenico, sciolto, sabbioso, in forte pendenza con esposizione nord/ovest e sud. Altitudine 650 metri s.l.m.
PRIMO ANNO DI PRODUZIONE	1995
BOTTIGLIE ANNUE PRODOTTE	16.000 bottiglie
SUPERFICIE	2,50 Ha sistema a Guyot; 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino. Resa 8.000 Kg/Ha
VENDEMMIA	manuale, a metà ottobre
VINIFICAZIONE	fermentazione in acciaio inox (temperatura 28/30 °C.). Lunga macerazione (25 gg.) con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 1 anno in piccoli legni di rovere francese da 300 l.. Maturazione di 1 anno in bottiglia presso il produttore
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	colore rosso rubino con unghia violacea. Al naso fruttato (piccoli frutti del sottobosco, in particolare mora e mirtillo), spezie, cuoio e sentori vegetali. Al palato, caldo, pieno, caratterizzato da decisa e morbida una trama tannica
ABBINAMENTI	salumi, zuppe, formaggi di media e lunga stagionatura (tome, fontina), carni rosse in arrosto, selvaggina, brasati
CURIOSITÀ	questo vitigno, sottratto alla estinzione certa dai "vignerons" valdostani, vive oggi una fase di grande rilancio produttivo. Dalle uve Fumin, dotate di un notevole corredo polifenolico, si ricava un vino importante e dal colore impenetrabile, adatto al lungo affinamento in bottiglia.
BICCHIERE CONSIGLIATO	 Grand Ballon

Societa' Agricola LES CRÊTES Charrère & C. S.S.

Località Villetos, 50 - 11010 Aymavilles (AO) - Valle d'Aosta - Italia

Tel.: +39.0165.902274 - Fax: +39.0165.902758 - P.IVA / C.F.: 00520450073 - E-mail: info@lescrettes.it