ACQUISTATO IL .....

Fumin "elévé en fut de Chêne" Valle d'Aosta DOP 2023 2023



Autoctono montano

Ogni regione italiana si fa vanto dei propri vitigni autoctoni, ossia tipici. Non fa eccezione la Valle d'Aosta, nonostante (o forse grazie) la sua particolare collocazione alpina. Tra questi il Fumin, a bacca nera, che viene coltivato in tutta la valle centrale, lungo le sponde del fiume, e fino a un'altitudine di oltre 600 metri. Il suo particolare nome deriva probabilmente dalla pruina azzurrognola che ricopre i suoi acini maturi e che li fa apparire quasi affumicati. Anselmet lo propone qui in una versione molto particolare, élevé en fût de chêne, maturato in fusti di rovere. Fumin in purezza, dopo la classica vinificazione in rosso, il vino viene infatti passato in tonneaux di rovere francese per un periodo di non meno di 18 mesi. Si scopre così un bel vino caratterizzato da un colore rosso rubino, con evidenti riflessi porpora. Vino intrigante, rivela profumi particolari di brace e di frutti di bosco. In bocca e? denso, grazie anche all'elevato grado alcolico, e ben strutturato. Giustamente tannico, gode di un lungo finale piacevole che riporta alla mente note di erbe mediterranee e officinali. E' il vino giusto per accompagnare piatti di carne saporiti. Ottimo con le scaloppine al formaggio o, per gli amanti degli abbinamenti regionali, con la classica fonduta.

Ci vuole una certa dose di eroismo a decidere di fare vino in Valle d'Aosta. E ovviamente anche un pizzico di follia. Qualità che non mancano certamente in casa Anselmet, che di questo si occupano da tempi assai remoti. Sembra, infatti, che le prime tracce di un Anselmet impegnato tra vigne e botti ai piedi del Monte Bianco risalgano addirittura al 1585. Da allora, di padre in figlio, gli Anselmet hanno via via consolidato il loro rapporto con le montagne e, nel 1978, Renato Anselmet ha dato vita alla cantina che oggi noi tutti conosciamo e apprezziamo. Dai suoi vigneti ottimamente esposti e situati tra i 600 e i 900 metri sul livello del mare, Anselmet raccoglie uve di alta qualità. Vitigni tradizionali e autoctoni che vengono lavorati con passione e competenza nella bella cantina di Villeneuve, in provincia di Aosta, per poi raggiungere i mercati di tutto il mondo. Raccogliendo, ça va sans dire, i premi e i riconoscimenti più prestigiosi.

La Vigna

Terreno	sabbioso limoso
Esposizione	Sud
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Fumin 100%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione: 18-20 giorni. Affinamento: in tonneau francese da 500 l con bâtonnage
Sensazioni	Di colore rosso intenso con riflessi viola al naso si apprezzano i profumi di frutti rossi, lampone, mora e mirtillo con punte pepate e di cacao amaro. Al palato è ben definito e marcato, con una struttura ed una persistenza avvolgenti grazie a tannini finemente smussati dal legno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821