ACQUISTATO IL .....

Fumin Vallée d'Aoste DOC 2023 2023



Succoso e goloso

C'è un vino in Valle d'Aosta che non segue le mode, un rosso che potremmo definire "controverso" nel senso più affascinante del termine: è il Fumin. Se state cercando un rosso di montagna che abbia davvero fegato e una personalità unica, preparatevi a innamorarvi. Ottin, infatti, con il suo Valle d'Aosta DOC Fumin ci regala una versione pura e schietta di questo vitigno autoctono. Ma procediamo con ordine. La zona di produzione, la Frazione Porossan Neyves, è l'emblema di quella che chiamiamo viticoltura eroica. Siamo sui versanti più assolati della Dora Baltea, dove i terreni, ripidi e rocciosi, costringono a una lavorazione interamente manuale. Il clima alpino, con la sua forte escursione termica tra giorno e notte, dona al Fumin quella freschezza acida che lo rende così dinamico e longevo. La vendemmia, come sempre, è manuale e avviene a ottobre, a piena maturazione. La trasformazione è tradizionale e paziente: si parte con una fermentazione spontanea che dura ben tre settimane a contatto con le bucce, per estrarre tutto il colore e i tannini nobili di questo vitigno. Segue una maturazione di 12 mesi in botti grandi da 30 ettolitri, per far maturare senza coprire. Questo Fumin ha un aspetto invitante. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso e concentrato, con vibranti riflessi granata. Al naso è una sinfonia scura e avvolgente: si parte con note di viole e more, per poi spostarsi su sentori più austeri di grafite, tabacco allo sherry e un'ombra di cacao. L'aspetto speziato è ricco, con ricordi caldi di noce moscata e chiodi di garofano. Un bouquet pieno e complesso. In bocca, invece, stupisce per la sua leggerezza e il dinamismo, nonostante la concentrazione. Succoso e goloso, la consistenza è cremosa, con tannini presenti ma ben integrati. Il Fumin è per sua natura un rosso da lungo invecchiamento. Questa etichetta di Ottin può evolvere magnificamente anche per 8-10 anni, addolcendo la sua innata rusticità e sviluppando un'incredibile complessità.

Nel panorama vinicolo italiano, la Valle d'Aosta si distingue per una viticoltura che definire "eroica" non è affatto un'esagerazione. Ed è proprio qui, tra le vette maestose e i pendii soleggiati che dominano Aosta, che troviamo l'azienda Ottin, il sogno realizzato di Elio Ottin. Più che un produttore, Elio è un vero "viticulteur encaveur", erede di una famiglia che da generazioni è impegnata nella coltivazione di questa terra difficile e straordinaria. I vigneti di Ottin si trovano sui versanti collinari dei comuni di Quart e Saint-Christophe, una posizione strategica che garantisce condizioni ideali ma che al contempo richiede un lavoro costante, tutto manuale. Siamo a un'altitudine importante, circa 700 metri, un fattore cruciale che modella il carattere dei vini. Per Elio Ottin il vino di qualità nasce da uve di qualità. La sua produzione è un equilibrio perfetto tra il rispetto per le tradizioni locali e l'adozione di tecniche moderne e sostenibili. In cantina quindi l'approccio è pulito e mirato a esaltare ciò che la vigna ha donato. Elio cerca nei suoi vini persistenza e piacevolezza. Non ama gli eccessi, ma l'autenticità che si traduce in eleganza. I suoi sono vini sinceri, mai pesanti, ma dotati di una struttura che promette un grande potenziale di invecchiamento.

La Vigna

Terreno	terreno morenico sabbioso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	8000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	fumin 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5-7 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Inizio vendemmia: Ottobre. Vendemmia: Raccolta manuale in cassetta. Fermentazione: Spontanea 3 settimane a contatto con le bucce. Maturazione: 12 mesi in botti da 30HL. Fermentazione malolattica: Sì. Imbottigliamento: Novembre anno successivo alla vendemmia.
Sensazioni	Rubino con riflessi granata. Scuro di viole, grafite, more e cacao. Pieno e succoso. Speziato, con ricordi di noce moscata e chiodi di garofano. Tabacco allo sherry. Al sorso arancia rosse, sapido e goloso. Particolare il non aver questo colore così intenso. Cremoso e concentrato, in bocca tornano la spezia più dolce e il cioccolato.

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