



ACQUISTATO IL

"Mines" Fumin Valle d'Aosta DOC 2020

2020

Affinato in alta quota



Svinando

La Vigna

Terreno Morenico, sciolto sabbioso in forte pendenza

Esposizione Allevamento Guyot e cordone speronato

Densità imp. Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Valle d'Aosta

Uve 100% Fumin

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Fermentazione in acciaio per 21 giorni con rimontaggi quotidiani che servono a estrarre colore e tannini dalle bucce. Il passaggio successivo prevede dodici mesi in legno, utilizzando botti grandi e tonneau di diverse provenienze per dare complessità senza coprire l'anima del frutto. Solo allora il vino parte per il suo lungo ritiro spirituale in alta quota, nelle viscere della miniera, dove raggiunge l'equilibrio perfetto. Colore rosso rubino intenso, arricchito da riflessi granata, al naso è un'esplosione di sensazioni. Si parte con la frutta rossa e i fiori appassiti, per poi lasciar spazio a note speziate e un tocco balsamico che ricorda il sottobosco alpino. In bocca è fresco e vibrante, con un gioco continuo tra i ricordi di spezie dolci e il frutto maturo, supportato da un tannino incredibilmente levigato e da note terziarie che chiudono il cerchio in modo armonioso. Grazie alla sua spiccata acidità e alla struttura importante, questo Fumin ha un potenziale d'invecchiamento notevole. Può riposare in cantina tranquillamente per 8 o 10 anni, evolvendo verso sentori sempre più complessi e vellutati.

Sensazioni Colore: Rosso rubino con riflessi granata. Profumo: Al naso è fruttato, floreale, speziato e leggermente balsamico. Sul palato, il vino è fresco, vibrante, con un gioco continuo tra i ricordi di spezie dolci e il frutto maturo, supportato da un tannino incredibilmente levigato e da note terziarie che chiudono il cerchio in modo armonioso. Grazie alla sua spiccata acidità e alla struttura importante, questo Fumin ha un potenziale d'invecchiamento notevole. Può riposare in cantina tranquillamente per 8 o 10 anni, evolvendo verso sentori sempre più complessi e vellutati.

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