ACQUISTATO IL .....

Fumin Vigna Rovettaz V. d'Aoste DOC 2009

Purosangue Valdostano

Varietà tipica della zona il Fumin, che sembra portare nel nome la sintesi del suo profumo. Effluvi di barbecue affiorano dal bicchiere, immergendoti in una calda atmosfera da stanza del camino in alta montagna.

Al confine dei comuni di Quart e Saint Cristophe, in località Ollignan, nel cuore della Comunità Montana Mont Emilius, si trova la maison Vigneronne Frères Grosjean. Gli avi della famiglia Grosjean scendevano ad Ollignan per rifornirsi di vino e castagne già nel 1781. Dauphin Grosjean si è trasferito qui negli anni 50 del Novecento, nella cascina ereditata dalla moglie Michelina, insieme a una piccola vigna devastata dalla fillossera. Ma Dauphin, invece che farsi scoraggiare, si è rimboccato le maniche. Fino a quando nel 1969, stimolato dall'amico Pino Albaney, ha iniziato ad imbottigliare il suo vino, per poi partecipare, quello stesso anno, alla seconda "Exposition des vins du Val d'Aoste". E così è iniziato il successo di Grosjean: gli iniziali 3.000 Mq della vigna sono stati ampliati fino agli attuali dieci ettari. Dauphin ha poi coinvolto i cinque figli maschi: Vincent, Giorgio, Marco, Fernando ed Eraldo, nati, insieme alle due sorelle Rita e Bernardette, tra il 1954 e il 1968. Il tocco finale, la riconversione al biologico, per fornire vini di altissima qualità nel totale rispetto dell'ambiente. Questo Fumin è un vino tipico, territoriale, che si distingue per i caratteristici sentori affumicati, e rappresenta il top della gamma Grosjean.

La Vigna

Terreno	Morenico-sabbioso
Esposizione	Sud-ovest, 700 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	7.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Valle d'Aosta
Uve	Fumin 100%
Gradazione	13% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Al top oggi ? ben conservabile per 4/5 anni
Abbinamento	Secondi a base di carne rossa, selvaggina
Vinificazione	In tini di legno con uve diraspate, senza aggiunta di lieviti selezionati, macerazione con le bucce per 15-20 giorni con tre follature al giorno a temperatura controllata; affinamento parte in tini di legno e parte in barriques
Sensazioni	Si presenta di colore rosso rubino molto intenso; sentori fruttati e speziati, fumé; bocca tonda e finale lungo, con tannini non troppo aggressivi

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821