



LA CROTTA DI VEGNERON



LA CROTTA DI VEGNERON
Coop. Agr.
Piazza Roncas, 2
11023 CHAMBAVE (AO)
Italia
tel +39 0166 46670
fax +39 0166 46543
e-mail info@lacrotta.it
www.lacrotta.it

Fumin Esprit Follet

Il Fumin è un antico vitigno autoctono della Valle d'Aosta, caratterizzato da una forte colorazione della buccia che in maturazione tende al blu. Vitigno a maturazione tardiva, una vinificazione tradizionale e un successivo passaggio in legni differenti ci offrono un prodotto con il carattere del grande vino: fine, elegante e complesso. La perfetta espressione di un terroir unico.



Qualifica

Valle d'Aosta DOC Fumin

Zona di produzione

Vigneti in esposizione sud-est, sud-ovest, nei comuni di Nus, Fenis, Chambave, Verrayes, Saint-Denis, Châtillon a 450/550 mt slm

Terreno

Morenico, sciolto sabbioso in media pendenza

Vitigni

100% Fumin, vitigno autoctono valdostano

Numero ceppi per ettaro

7000

Forma di allevamento

Guyot, cordone speronato

Resa per ettaro

7400 kg

Vendemmia

Terza decade di ottobre

Vinificazione e affinamento

Fermentazione in acciaio a 28/30 °C per 15 giorni, con frequenti rimontaggi. Affinamento in legno grande e piccolo di differenti essenze per 12 mesi, poi in vetro per 5 mesi

Vista

Rosso porpora tendente al rubino con riflessi violacei, limpido e consistente

Olfatto

Finezza nei profumi con buona intensità e persistenza, speziato e floreale: vaniglia, pepe bianco, chiodi di garofano, frutta rossa, ciliegia

Gusto

Secco, caldo, morbido, fresco con tannini di buona eleganza; un vino di corpo dal gusto equilibrato e persistente con buona intensità

Temperatura di servizio

18 °C

Abbinamenti

Carni rosse giovani, particolarmente succulenti, formaggi di buona stagionatura