

# PELLISSIER

## FUMIN

VALLE D'AOSTA DOP



VITIGNI 90% FUMIN 10% SYRAH

VIGNETI DI ORIGINE TORRETTE A SAINT PIERRE

ALTITUDINE VIGNETI 750 METRI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO GUYOT

TERRENO MORENICO SABBIOSO

N° CEPPI PER ETTARO 9000

RESA PER ETTARO 900 KG

ETA MEDIA VITI 18 ANNI

PERIODO VENDEMMIA ULTIMA SETTIMANA DI OTTOBRE

AFFINAMENTO 24 MESI IN BARRIQUE ESAUSTE

GRADO ALCOLICO 13,5

BOTTIGLIE PRODOTTE 1400

FORMATI 750 ml 1500 ml

**DEGUSTAZIONE** Rosso rubino quasi impenetrabile, arricchito da riflessi violacei. Profumi di tabacco allo sherry e cacao, poi uva spina e rose disidratate anticipano un ventaglio di chiodi di garofano, pepe nero e liquirizia. Sorso pieno e bilanciato nelle sensazioni sapide e da un tannino levigato e piacevole. Lascia, in chiusura di bocca, ricordi balsamici di bosco e un accenno quasi mentolato.

**ABBINAMENTI** Stracotto di manzo con polenta.

**STORIA DEL VINO:** Il Fumin è un cavallo di razza, che scalcia, strepita ed è difficile da addomesticare. La sua presenza nei classici tagli rossi valdostani ha sempre dato grande nerbo al vino, fornendo corpo al più delicato Petit Rouge. Da qualche anno la vinificazione in solitaria ha regalato emozionanti risultati in giro per le cantine regionali e da qui parte la nostra idea, quella di parlare del Fumin di Torrette, valutandone la resa immediata e negli anni per un vino che, per definizione, necessita di tempo per sfoderare tutta la sua grande personalità.