

Fumin LA COR Valle d'Aosta D.O.P.

Vitigno: rosso, Fumin 100% (varietà autoctona).

Zona di produzione: La Tour e Les Crêtes di Aymavilles. Età anni 34.

Terreno (tipo, esposizione, altimetria): morenico, sciolto, sabbioso in pendenza con

esposizioni nord/ovest e sud. Altitudine 650 metri s.l.m.

Primo anno di produzione: 2015.

Produzione annua: 540 bott.

Superficie, forma di allevamento, densità di impianto, resa: selezione pianta per pianta, sistema Guyot; impianto di 7.500 piedi per ettaro, filari a ciglione e ritocchino.

Vendemmia: manuale, a inizio novembre.

Vinificazione: diraspatura delle uve, fermentazione di 8/10 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (22°C), con rimontaggi giornalieri. Affinamento di 12 mesi in rovere francese da 300 L usate. Affinamento in bottiglia di 36 mesi.

Note sensoriali: Rosso impenetrabile. Naso di ampie sfumature, frutta matura e fiori appassiti accolti con ricordi speziati con sfondo di tostature e cuoio. Palato coerente, rigorosa trama tannica contestualizzata con la profonda morbidezza del La Cor. Finale lungo, coinvolgente e di sapiente tensione.

Abbinamenti consigliati: Cacciagione, carni frollate, Ivre de Fumin.

Curiosità: Questa riserva che nasce dal lungo affinamento del nostro autoctono Fumin, è dedicata al mulino storico di famiglia di Via Moulins che con le sue cantine ospita, dal 1700, anche La Cor. La Cor nell'architettura locale, era il cortile interno di un edificio, riservato alla produzione ed allo scambio alimentare. Questo spazio ricopriva un ruolo di grande importanza nell'economia locale dell'epoca, che non prevedeva molti scambi mercantili di tipo monetario, perché permetteva il commercio di diversi generi tramite il baratto. Il Mulino, oltre alle cantine, ricomprende due grandi macine in pietra per la spremitura dell'olio di noce, quelle per le farine e diversi attrezzi per la produzione di sidro e vino, ad oggi in ottimo stato di conservazione.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Bicchiere consigliato: grand ballon



