

*Maison
Anselmet*

FUMIN

VALLÉE D'AOSTE ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

VITIGNO: Fumin 100%

PARCELLE: 2, nei comuni di Saint Pierre e Villeneuve

ANNO D'IMPIANTO: 1999

ALTITUDINE: 750 - 800 m slm

SUOLI: Sabbiosi limosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: > 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Cordone speronato

RESA PER ETTARO: 90 q

VINIFICAZIONE: In rosso, classica

AFFINAMENTO: In tonneaux, per 18 mesi

GRADO ALCOLICO: 14 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rubino-porpora di ottima fittezza e definizione. Intriganti profumi di brace, di chine, di frutti di bosco. Il palato è denso e strutturato quanto sottile e ricco di sfumature. Il tannino è compatto, l'allungo pieno di sapore, il finale sa di erbe mediterranee e officinali.



ROSSI