



VITICULTEURS ENCAVEURS
VALLÉE D'AOSTE



Maison Agricole D & D de Dellio Daniela



Fumin Valle d'Aosta DOP

nome vino: Fumin Valle d'Aosta Dop

zona di produzione: comune di Aosta

superficie: ha 0.22.00

allevamento: guyot

esposizione: sud, sud-est con pendenza 45%

anno di impianto: 2002

epoca di vendemmia: seconda metà di settembre,
esclusivamente manuale in cassette

vitigni: 100% Fumin

vinificazione: con uve diraspate, macerazione con le bucce
per 8-10 giorni a temperatura controllata

affinamento: in acciaio e botti di rovere

caratteristiche del vino e suo abbinamento con il cibo:

colore rosso porpora intenso con evidenti riflessi violacei.
Piacevoli sensazioni olfattive la cui nota identificativa è la
speziatura. Il suo gusto è ampio, caldo, di buona morbidezza
e l'eleganza dei suoi tannini lo rendono vellutato. Carni
rosse, civet e selvaggina in generale oltre che con formaggi
di lunga stagionatura

numero bottiglie: 1.600 bottiglie annue

Maison Agricole D & D de Dellio Daniela

Regione Bioula, 13 - 11100 AOSTA

Tel: +39 0165 552687 | Fax: +39 0165 552687 | Cell: +39 347 2374065

maisonagricole.ded@tiscali.it

www.maisonded.vievini.it