

ARTIKELFICHE

Naam	Fumin Vigne Rovettaz
Jaartal	2017
Producent	Grosjean
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, vrij mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Valle d'Aosta
Druivensoorten	100% fumin
Omschrijving	<p>Wijnhuis Grosjean bevindt zich in het gehucht Ollignan, op een steenworp van het centrum van Aosta. Het startschot voor dit huis vond plaats in 1969, toen Dauphin Grosjean besloot om zijn eigen wijn te verbouwen en die dan op de 'Wijnbeurs van Valle d'Aosta' voor te stellen. Een schot in de roos. Dit zette Grosjean aan om, met behulp van zijn kinderen Ernaldo, Fernando, Marco, Piergiorgio en Vincent, zijn domein uit te breiden naar de huidige 7 hectare. De wijnstokken die in het begin verbouwd werden, waren naast de plaatselijke petit rouge ook de gamay, de pinot noir en de petite arvine. Vandaag vinden we er ook de autochtone druiven zoals fumin, cornalin, prëmetta en vuillermin terug.</p> <p>Grosjean gebruikt enkel milieubewuste wijnbouwtechnieken en bande al in 1975 insecticiden en pesticiden uit de wijngaarden. Ze gebruiken bovendien enkel organische meststoffen. In de befaamde wijngids 'Gambero Rosso' van 2009 behaalde Grosjean als allereerste Aostadomein de hoogste onderscheiding 'tre bicchieri' (drie bekertjes) voor een wijn op basis van fumin. Deze prestaties herhaalden ze zelfs het jaar nadien en ook hun petite arvine 2009 kreeg sindsdien de allerhoogste onderscheiding.</p>
Oorsprong	Rovettazwijngaard op de linkerflank van de Dora Balteaberg. Deze oude wijngaard heeft een Zuidelijke expositie met een zandige bodem en een zeer sterke hellingsgraad.
Druiventeelt	Biologisch
Vinificatie	Na ontristing fermenteren de druiven in houten vaten gedurende 12/14 dagen bij een temperatuur van 28°30°C. De malolactische fermentatie start op natuurlijke wijze medio november. Hierna rijpt de wijn en grote en kleine houten vaten waarna ze in augustus zal gebotteld worden.
Opvoeding	in kleien en grote houten vaten
Analytisch	Alc: 13% Vol
Bewaarpotentieel	Tot eind 2027

