

FRANCE - JURA

DOMAINE PIERRE OVERNOY

PIERRE OVERNOY E EMMANUEL HOULLON

PUPILLIN

● ARBOIS PUPILLIN SAVAGNIN

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: marne blu e grigie

Vitigno: Savagnin

Estensione del vigneto: 2.0 ha. Lavorato in biologico.

Tipo d'impianto: Guyot doppio

Densità media ceppi per ha: 5000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ettaro: 20.0

Vendemmia: raccolta manuale 100%, il più tardi possibile.

IN CANTINA

Vinificazione: inizio fermentazione alcolica e macerazione in vasche inox (25 hl.) con lieviti naturali e termine della stessa, della malolattica e affinamento in demi-muid da 600 l. Nessuna chiarifica e filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 0.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 8000

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco di grande originalità, dal naso fruttato (noci fresche) e speziato con una bocca ricca, potente e fresca.

ABBINAMENTI

Risotto allo zafferano con salsiccia, torcione di fegato grasso con pane alle noci, frutti di mare crudi.