Arbois Savagnin Amphore

BIANCO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annata: 2024
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Savagnin
Suolo: Argilloso
Estensione del vigneto: 0,8 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 20 anni
Produzione media per ha: 25 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura manuale, macerazione sulle bucce per 6 mesi in anfora interrata per il 40% della massa, per 3 mesi in anfore fuori terra per il restante 60%. Affinamento in anfora e pièces per 10 mesi.
Solforosa totale: 9 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.700

PRODUTTORE

DOMAINE A. & M. TISSOT
Stéphane Tissot

PERCHÉ

L'Arbois Savagnin Amphore del Domaine A. & M. Tissot è un vino bianco prodotto in anfore di terracotta non interrante con un contatto lunghissimo con le bucce. Bevuto ad occhi chiusi potremmo convincerci di star bevendo un vino rosso per materia e trama tannica.

QUANDO

Passione per i prosciutti? L'Arbois Savagnin Amphore è il vino che fa per voi, da bere confrontando Parma e San Daniele, con Serrano e Pata Negra. Tra Italia e Spagna, almeno sul bere fate finta di essere imparziali.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it