Arbois Savagnin Ouillé Traminer

BIANCO

INFO

Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Savagnin
Suolo: Argilloso
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot poussard
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 40 anni
Produzione media per ha: 40 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea in demi-muids da 600 l. Affinamento negli stessi contenitori per 24 mesi.
Solforosa totale: 25 mg/l
Bottiglie prodotte: 9.000

PRODUTTORE

DOMAINE A. & M. TISSOT
Stéphane Tissot

PERCHÉ

Arbois Savagnin Ouillè del Domaine Tissot è un vino bianco jurasiano in stile Ouillé. La mancanza di ossidazioni rende la bevuta moderna e adatta a tutti i palati. Al naso combina speziature del naso bilanciate da un sorso fresco e salato.

QUANDO

Quando volete rilassarvi davanti ad un film d'autore sul divano, fate partire "La finestra sul cortile" e stappate una bottiglia di Arbois Savagnin Ouillé Traminer. Luci soffuse, mandorle salate e la compagnia soltanto di voi stessi. Potrebbe essere il vostro migliore appuntamento!

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