Arbois Trousseau Amphore

ROSSO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Trousseau
Suolo: Argilloso
Estensione del vigneto: 1.2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7000
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 28 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura manuale, macerazione sulle bucce per 3 mesi e fermentazione spontanea in anfore da 420 l. Affinamento 9 mesi negli stessi contenitori.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 4.100

PRODUTTORE

DOMAINE A. & M. TISSOT
Stéphane Tissot

PERCHÉ

L'Arbois Trousseau Amphore del Domaine A. & M. Tissot è un vino rosso da uve trousseau noir, della famiglia del "bastardo portoghese", con cui si produce il Porto. Dal carattere simile alle versione in legno, un rosso deciso, il cui affinamento in anfora restituisce in una versione più nuda e cristallina.

QUANDO

Quando si imparano i propri limiti, bere e mantenersi sulla giusta linea tra ebrezza e sobrietà insieme agli amici è il modo di condividere racconti ed emozioni. L'Arbois Trousseau Amphore è il vino giusto per fine serata, quando o si beve un fuoriclasse o non si beve più nulla.

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