DD

ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2022, 2023
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigni: Trousseau, Poulsard, Pinot Nero
Suolo: Calcareo argilloso
Estensione del vigneto: 4,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 48 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura diretta per il Pinot Nero e un mese di macerazione sulle bucce, diraspatura manuale per Poulsard e Trousseau e rispettivamente un mese e mezzo a tre mesi di macerazione sulle bucce e fermentazione spontanea in botti di rovere. Assemblaggio e affinamento in botti di rovere e muids per 3 mesi.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 22.920

PRODUTTORE

DOMAINE A. & M. TISSOT
Stéphane Tissot

PERCHÉ

Il DD di del Domaine A. & M. Tissot è un vino rosso semplice figlio della tradizione giurassiana di unire le tre uve rosse tipiche del territorio – poulsard, trousseau e pinot nero – per fare il "vino della (e di) casa". Piacevolmente bevibile e digeribile, scorre via agile, fruttato e speziato. Dedicato ad André Tissot, padre di Stéphane, soprannominato Dédé.

QUANDO

Quando un vostro amico vi invita a un casse-croûte alla francese, ossia un pasto frugale in cui non possono mancare un buon paté di campagna, dei formaggi saporiti a crosta lavata o un giovane Comté, così come un buon salame o una salsiccia secca, e non sapete cosa portare, una bottiglia di DD fresca vi farà diventare l'ospite d'onore.

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