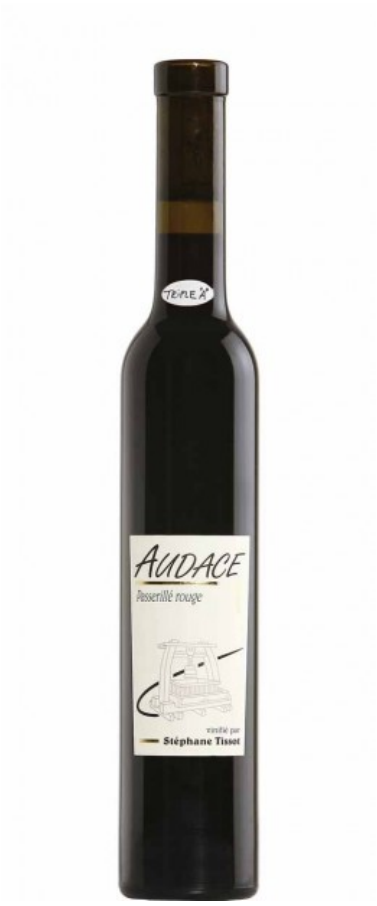
TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti



Audace Passerillé Rouge

DOLCE

INFO

Annata: 2005
Formato: 37,5 cl
Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Poulsard
Suolo: Marne argillose
Estensione del vigneto: 0,7 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 45 anni
Produzione media per ha: 8 hl
Vinificazione e affinamento: Appassimento delle uve in cassetta per 6 mesi. Diraspapigiatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 5 settimane. Affinameno per 6 mesi in pièces di rovere.
Solforosa totale: 80 mg/l
Zuccheri residui: 330 g/l
Bottiglie prodotte: 1.800

PRODUTTORE

DOMAINE A. & M. TISSOT
Stéphane Tissot

PERCHÉ

L'Audace Passerillé Rouge del Domaine A. & M. Tissot è un vino rosso dolce proveniente da grappoli di poulsard appassiti per lungo tempo. Un vino cremoso ed elegante, con una trama tannica che gli dà grinta e definizione.

QUANDO

Quando siete passati davanti alla vetrina del vostro formaggiaio di fiducia e non avete saputo resistere alla tentazione, già che il danno è fatto, andate fino in fondo e stappate una bottiglia di Audace Passerillé Rouge, tra un Gorgonzola, un Bitto e un Taleggio.

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