Spirale Passerillé Blanc

DOLCE VECCHIE VIGNE

INFO

Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigni: Poulsard, Chardonnay, Savagnin
Suolo: Marne argillose
Estensione del vigneto: nd
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.800
Età media del vigneto: 50 anni
Produzione media per ha: 6 hl
Vinificazione e affinamento: Appassimento delle uve in cassetta per 5 mesi. Diraspatura, pressatura e fermentazione spontanea in tini di rovere usati. Affinamento per un anno negli stessi contenitori
Solforosa totale: 50 mg/l
Zuccheri residui: 300 g/l
Bottiglie prodotte: 1.800

PRODUTTORE

DOMAINE A. & M. TISSOT
Stéphane Tissot

PERCHÉ

Lo Spirale Passerillé Blanc del Domaine A. & M. Tissot è un vino bianco dolce è un cosiddetto "vin de paille", perché le uve sono messe ad appassire in cassette sulla paglia. Un vino cremoso, che coniuga dolcezza e frutta con una grandissima sapidità.

QUANDO

Un grande dolce richiede sempre un grande vino. Ripagatevi la fatica che avete fatto per perfezionare di volta in volta la vostra ricetta segreta per una Sacher di gran classe, con una bottiglia di Spirale Passerillé Blanc. La combo vincente per farvi amare alla follia da tutti i vostri ospiti.

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