Savagnin Sous Voile

BIANCO

INFO

Annate: 2021, 2022
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Savagnin
Suolo: Argilloso
Estensione del vigneto: 2 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 42 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura, pressatura, fermentazione spontanea in cuve per 4 mesi. Affinamento in fût da 228 litri per 32 mesi senza contatto sotto il velo di lieviti.
Solforosa totale: 10 mg/l
Bottiglie prodotte: 11.005

PRODUTTORE

DOMAINE A. & M. TISSOT
Stéphane Tissot

PERCHÉ

Il Savagnin sous voile del Domaine A. & M. Tissot è un vino bianco prodotto in botte scolma, tra le migliori espressioni di questa tipologia. Al naso e nel calice si presentano i classici aromi della vinificazioni per ossidazione controllata, spezie, frutta secca, per rivelarsi al sorso nervoso, minerale e potente.

QUANDO

Il primo bacio, il primo lavoro, la prima casa da soli; ci sono tutta una serie di eventi nelle nostre vite che ci formano come individui. Per gli appassionati di vino si aggiunge un'altro step che fa vacillare le convinzioni ed espande la propria visione del vino: la prima bottiglia Jurassiana. Stappatevi un bottiglia di Savagnin sous voile del Domaine A. & M. Tissot e abbandonate tutte le vostre convinzione sull'ossidazione nel vino.

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