PMG Passerillé Blanc

DOLCE

INFO

Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigni: Poulsard, Savagnin
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 1,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 7.000
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 2,3 hl
Vinificazione e affinamento: Appassimento delle uve in cassetta per 6 mesi. Pressatura per percolazione di 5 ore, fermentazione spontanea e affinamento per 1 anno in feuillettes di rovere da 114 l.
Solforosa totale: 75 mg/l
Zuccheri residui: 519 g/l
Bottiglie prodotte: 600

PRODUTTORE

DOMAINE A. & M. TISSOT
Stéphane Tissot

PERCHÉ

Il PMG Passerillé Blanc del Domaine A. & M. Tissot è un vino bianco dolce da uve savagnin e poulsard. PMG sta per "Pour Ma Gueule", un vino che soddisfa anima e corpo con la dolcezza che pare una carezza e la concentrazione di un'uva super appassita.

QUANDO

Quando si è un po' tristi accovacciati sul divano, provate un calice di PMG Passerillé Blanc, fatevi coccolare dalla concentrazione che lo rende quasi uno sciroppo di frutta, che fa dessert a sé stante, un piccolo mangia e bevi.

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