Arbois Savagnin Oxidatif

BIANCO VECCHIE VIGNE

INFO

Annata: 2022
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Savagnin
Suolo: Marne Blu
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 15 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura a grappolo intero. Decantazione per gravità e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche di acciaio inox. Affinamento per 8 mesi in tini chiusi con colmatura. All'interno del successivo anno viene trasferito negli appositi locali per 36 mesi in botti da 228 l sotto velo.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 2.000

PRODUTTORE

**DOMAINE DE LA TOURAIZE **
André-Jean Morin

PERCHÉ

L'Arbois Savagnin Oxidatif di Domaine de la Touraize è un vino bianco ossidativo jurassiano complesso e affascinante. Al naso si apre con sentori di mela, sottobosco e liquirizia per un sorso pieno e sapido.

Quando

Quando, dopo tanto sentire sui vini jurassiani, volete capire di cosa hanno parlato tutti negli ultimi anni è il momento di portare a casa una bottiglia di Arbois Savagnin Oxidatif: al primo calice sarete sorpresi, al secondo interessati, al terzo completamente conquistati.

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