Arbois Pupillin Chardonnay

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Francia

Regione: Jura

Vitigno: Chardonnay

Suolo: Argilloso calcareo con ghiaia gialla in superficie

Estensione del vigneto: 2,0 ha

Tipo d'impianto: Guyot doppio

Densità ceppi per ha: 5000

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 26 hl

Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e affinamento sulle fecce fini in fusti di rovere usati da 26 hl per 13 mesi.

Solforosa totale: nd

Bottiglie prodotte: 6.900

PRODUTTORE

MAISON PIERRE OVERNOY

Pierre Overnoy e Emmanuel Houillon

PERCHÉ

L'Arbois Pupillin Chardonnay della Maison Pierre Overnoy è un vino bianco di grande purezza, burroso, elegante e di bella vivacità. Uno dei grandi bianchi del biologo-contadino Pierre Overnoy, caposcuola della vinificazione senza anidride solforosa, che ha passato il testimone al figlioccio Emmanuel Houillon.

QUANDO

Non è per niente facile riuscire a mettere le mani su una bottiglia di vino della Maison Pierre Overnoy, del resto Pierre ha scritto la storia del vino e i volumi di produzione sono minimi. Vi dovesse capitare la possibilità di berne un calice, sappiate di essere dei privilegiati.

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