

## 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 naturale e i volumi di produzione sono minimi. Vi dovesse capitare la possibilità di berne un calice, sappiate di essere dei privilegiati.

