Arbois Pupillin Vin Jaune

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Savagnin
Suolo: Marnoso rosso, blu e grigio
Estensione del vigneto: 4,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 6.500
Età media del vigneto: 35 anni
Produzione media per ha: 22 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio inox da 25 hl. Fermentazione malolattica e affinamento per 8 anni in pieces scolme "sous voile"
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 1.400

PRODUTTORE

MAISON PIERRE OVERNOY

Pierre Overnoy e Emmanuel Houillon

PERCHÉ

L'Arbois Pupillin Vin Jaune della Maison Pierre Overnoy è un vino bianco ossidativo straordinario. Elegante, complesso ed estremamente lungo in bocca nelle sensazioni speziate, sapide, nervose e di frutta secca, questo vino "giallo è una delle più grandi e rare interpretazioni di questa tipologia di vini fatta in botte scolma.

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