

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

