Arbois Pupillin Savagnin

BIANCO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Savagnin
Suolo: Marnoso rosso, blu e grigio
Estensione del vigneto: 2,0 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 5.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 20 hl
Vinificazione e affinamento: Fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce in vasche d'acciaio inox da 25 hl. Fermentazione malolattica e affinamento in demi-muids scolme "sous voile.
Solforosa totale: nd
Bottiglie prodotte: 8.000

PRODUTTORE

MAISON PIERRE OVERNOY

Pierre Overnoy e Emmanuel Houillon

PERCHÉ

L'Arbois Pupillin Savagnin della Maison Pierre Overnoy è un vino bianco ossidativo di grande fattura. Potente, nervoso, di grande freschezza e franchezza. Un vino dal potenziale evolutivo pressoché infinito.

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