

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

