

# BARRIQUE *Finesse*

ROVERE FRANCESE

*Quercus Petraea (Quercus Sessilis)*

*tn*  
COOPERS

La nostra botte Finesse apporta tutta l'eleganza aromatica necessaria nel lungo invecchiamento dei grandi vini

- Grazie alle sue caratteristiche tecniche, garantisce un migliore tasso di scambio di ossigeno permettendo una maggiore polimerizzazione dei tannini nel tempo.
- Il suo lento ma costante trasferimento di ossigeno fornisce la massima ricchezza aromatica, la stabilità del colore e la consistenza in bocca.
- Questa barrique ha un notevole apporto aromatico, complesso, elegante ed equilibrato. Fornisce acidi fenolici e tannini ellagici, che contribuiscono in modo significativo alla struttura del vino.



Grana Extra fine <1,5 mm



Essiccato all'aria fino a 36 mesi



Foreste maestose che hanno più di 180 anni.  
Coltivate con la tecnica Haute Futaie. Origine \*:  
Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, Centre

\*Selezione specifica di foreste a seconda della disponibilità.



Certificato PEFC



## DIMENSIONI

	160 L	225 L	228 L	265 L	300 L
Altezza (mm)	945 ± 5	945 ± 5	875 ± 5	930 ± 5	950 ± 5
Testa Ø (mm)	440 ± 5	530 ± 5	555 ± 5	560 ± 5	595 ± 5
Massima curvatura Ø (mm)	595 ± 5	685 ± 5	720 ± 5	735 ± 5	785 ± 5
Spessore doghe (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Spessore fondi (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Cocchiere Ø (mm)	50	50	50	50	50
Numero di doghe (#)	26 ± 2	30 ± 2	30 ± 2	32 ± 2	34 ± 2
Numero di cerchi (#)	8	8	8	8	8
Peso (kg)	38.5 ± 1	46 ± 1	47 ± 1	48 ± 1	56 ± 1
Superficie di contatto	1.65/1.70 m <sup>2</sup>	2.05/2.10 m <sup>2</sup>	2.09/2.15 m <sup>2</sup>	2,35/2,40 m <sup>2</sup>	2.44/2.50 m <sup>2</sup>

\* Valori di riferimento a scopo informativo. Prodotto fatto a mano, le misure possono variare.

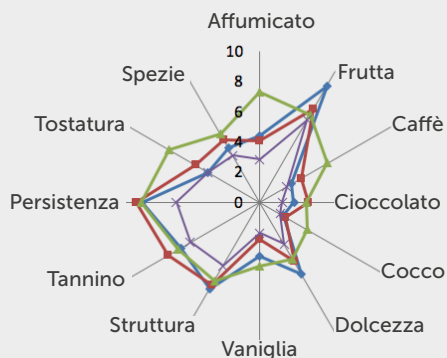
\* Tutti le nostre botti includono un tappo di silicone bianco per uso alimentare.

\* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

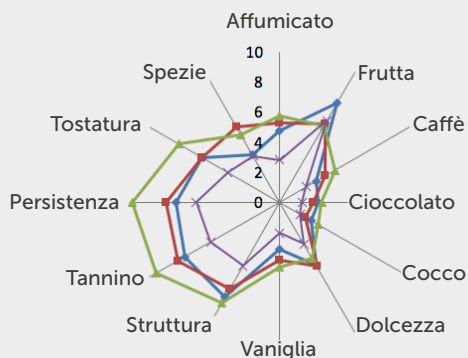
\* Siete pregati di contattarci per ulteriori informazioni

## PROFILI SENSORIALI

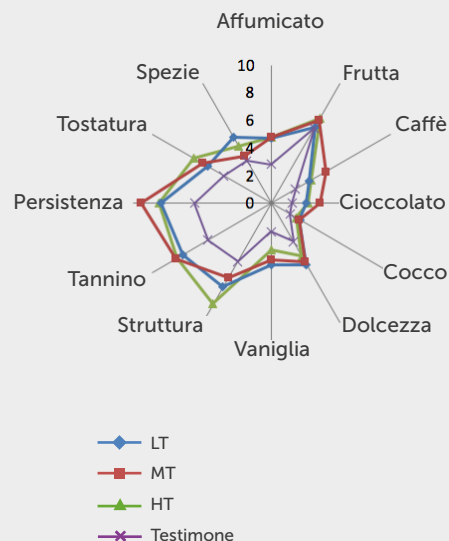
### TRADITION



### CONVECTION



### LONG CONVECTION



## TOSTATURE

### TOSTATURA A CONVENZIONE

La convezione è l'applicazione controllata di una corrente di aria calda, convettiva ed omogenea, per un determinato periodo di tempo, in modo da generare una serie di mutamenti fisico-chimici sui composti del legno (cellulosa, emicellulosa e lignina), sui suoi derivati fenolici e sui suoi precursori aromatici.

La grande differenza con la tostatura a fuoco diretto è che, tale processo, è controllato da un software esclusivo che permette di prevedere, con precisione, i risultati che si vogliono ottenere dalla tostatura, in termini di aromi e sapori. Questo rappresenta un'opportunità per l'industria del vino, in quanto consente la replicabilità nel tempo di ogni prodotto. Si ottiene, inoltre, una maggiore penetrazione della tostatura rispetto al metodo tradizionale a fuoco che si traduce in una maggior vita utile del prodotto stesso.

### CONVECTION



Tostatura: LT/MT/MT+/HT

Alto apporto dei composti fenolici che contribuiscono ad un maggior senso di struttura ed a una maggior capacità di mantenere e fissare il colore nel tempo, nei vini rossi. La tostatura prolungata e le temperature stabilite per questa linea, contribuiscono alla creazione di notevoli quantità di polisaccaridi del legno che saranno trasferiti al vino. Questo si traduce in una maggior sensazione di volume in bocca.

### LONG CONVECTION



Tostatura: LT/MT/MT+

Tostatura prolungata da 3 a 6 ore. Il graduale ed equilibrato apporto di composti fenolici e di aromi al vino nel tempo ci permette di consigliare questa linea per lunghi periodi di affinamento. La spiccata sensazione di corpo, la persistenza in bocca e la potenza aromatica rappresentano l'attributo iconico di questa linea di tostatura.

### TOSTATURA A FUOCO

### TRADITION



Tostatura: LT/MT/MT+/HT

Questa barriques deve il suo carattere unico ad un antico processo di tostatura francese chiamato *Chauffé à Coeur*, "tostatura del cuore". Inumidiamo la rosetta con acqua calda purificata, la riscaldiamo in una camera a vapore per aprire i pori e infine applichiamo un'attenta tostatura a fuoco. Il processo acqua-vapore facilita la piegatura e rimuove eventuali residui resinosi rimasti. Fornisce complessità, morbidezza nei tannini, rispetto del frutto e note dolci.