



COOPERS

• ROVERE AMERICANO •

Quercus Alba



100% Quercus Alba



Essiccato all'aria fino a 36 mesi

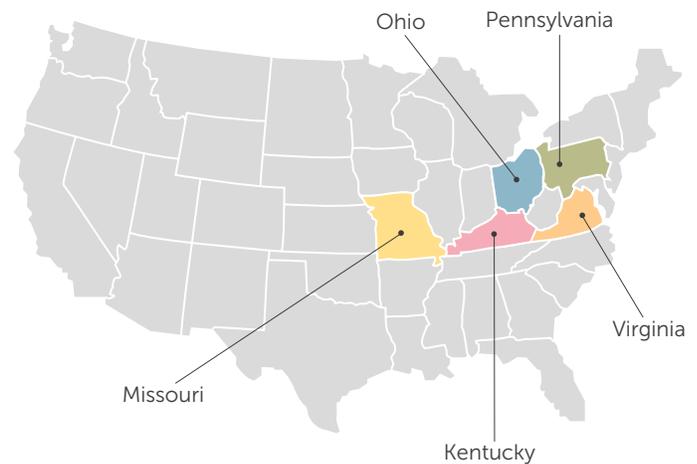


Grana Fine



Boschi di alberi maturi (90 anni o più)

- TN Coopers si rifornisce di questo legno solo da fornitori certificati provenienti dalle prestigiose aree del Kentucky, Missouri, Pennsylvania, Ohio e Virginia.
- L'importante trasferimento di ossigeno e il rilascio più rapido degli aromi aiuta i vini a perdere, in minor tempo, l'astringenza e la durezza.
- L'attento lavoro di TN Coopers nella selezione del legno, la meticolosa preparazione delle doghe durante la stagionatura e la tostatura, permettono di ottenere prodotti altamente aromatici, ma senza eccessi, con note di cocco e vaniglia, contribuendo un poco anche alla struttura del vino.



* Selezione specifica di foreste a seconda della disponibilità.

DIMENSIONI	160 L	225 L	228 L	265 L	300 L	500 L
Altezza (mm)	945 ± 5	945 ± 5	875 ± 5	930 ± 5	950 ± 5	1,065 ± 5
Testa Ø (mm)	440 ± 5	530 ± 5	555 ± 5	560 ± 5	595 ± 5	720 ± 5
Massima curvatura Ø (mm)	595 ± 5	685 ± 5	720 ± 5	735 ± 5	785 ± 5	935 ± 5
Spessore doghe (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Spessore fondi (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Cocchiere Ø (mm)	50	50	50	50	50	50
Numero di doghe	26 ± 2	30 ± 2	30 ± 2	32 ± 2	34 ± 2	40 ± 2
Numero di cerchi	6	6	6	6	8	8
Peso (kg)	41 ± 1	49 ± 1	50 ± 1	52 ± 1	62 ± 1	84 ± 1
Superficie di contatto	1.65/1.70 m ²	2.05/2.10 m ²	2.09/2.15 m ²	2.35/2.40 m ²	2.44/2.50 m ²	3.45/3.50 m ²

* 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.

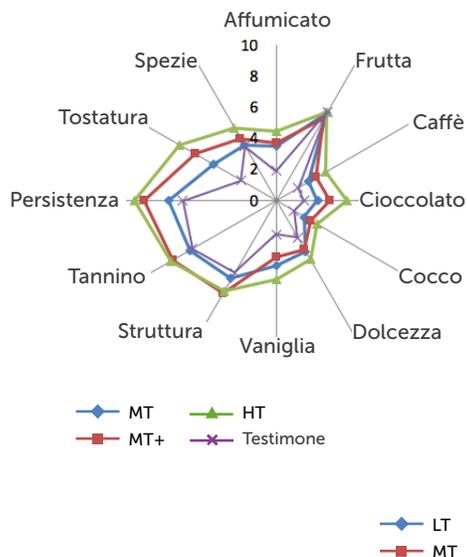
* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

* Siete pregati di contattarci per ulteriori informazioni.

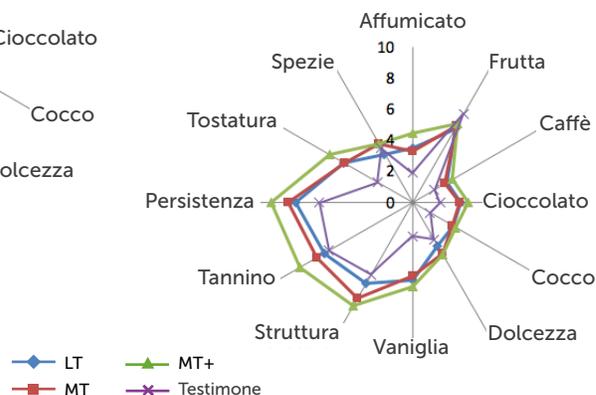
• ROVERE AMERICANO •

PROFILI SENSORIALI

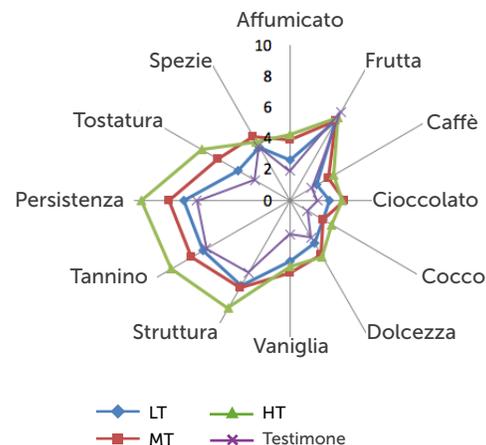
CONVECTION



LONG CONVECTION



TRADITION



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.

TRADITION



Tostatura: LT/MT/MT+/HT

TOSTATURA A FUOCO

Questa barriques deve il suo carattere unico ad un antico processo di tostatura francese chiamato *Chauffe 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.