

BARRIQUES
SPECIALTIES



tn
·COOPERS·

BENVENUTO NELLA NOSTRA LINEA SPECIALE

Varie barriques che sviluppano aromi unici. Con alcune scoprirete vini che fioriscono con note distintive dolci, fruttate o con aromi floreali, mentre con altre troverete risultati sorprendentemente intensi e complessi.

Ti invitiamo a scoprire un nuovo mondo di aromi e sapori.

Grazie alla nostra esclusiva tecnologia a Convezione per barriques, abbiamo selezionato specifiche curve di tostatura per tempi prolungati che, in combinazione con i nostri legni, consentono di ottenere profili organolettici unici e distintivi per i vostri vini.

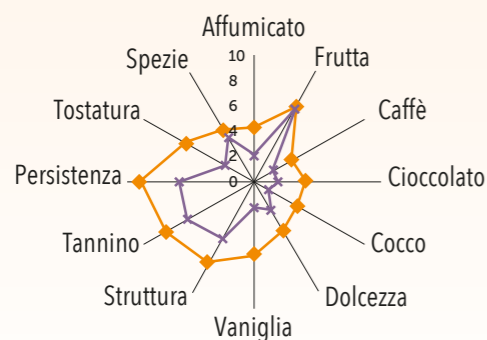


LEGNI TRADIZIONALI

≈ GRACE ≈

(Rovere Americano)

La nostra barrique Grace presenta caratteristiche uniche che sono altamente aromatiche e di grande struttura per i vini. Questa ricetta di tostatura è di gran lunga quella con la più alta concentrazione di vanillina, ma essendo così ricca anche di altri composti aromatici come l'eugenolo e il guaiaco, la percezione finale è di dolcezza ma con aromi e sapori equilibrati, grazie alle basse temperature del processo. In bocca è senza dubbio uno delle ricette che apporta più struttura e lunghezza ai vini. Prolungati periodi di invecchiamento sono raccomandati per ottenere vini molto complessi.



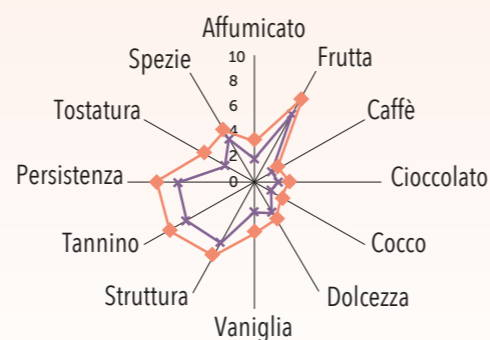
—◆— Grace —✕— Testimone

≈ FRESH ≈

(Rovere Francese)

Applicando un'esclusiva e delicata curva di tostatura, a bassa temperatura per tempi lunghi, riusciamo ad ottenere tannini setosi ed eleganti. I risultati regalano vini che esaltano il bouquet di frutta fresca e migliorano la lunghezza, la struttura e il finale in bocca, senza dare note di tostato. Questo barriques apporta grande freschezza ai vini.

Dà ottimi risultati in fermentazione e sia per invecchiamenti brevi che più lunghi. E' la ricetta di tostatura con la più alta resa di fenoli totali. La nostra barrique FRESH è la candidata perfetta per varietà delicate, per valorizzarle fornendo comunque sia struttura che complessità.



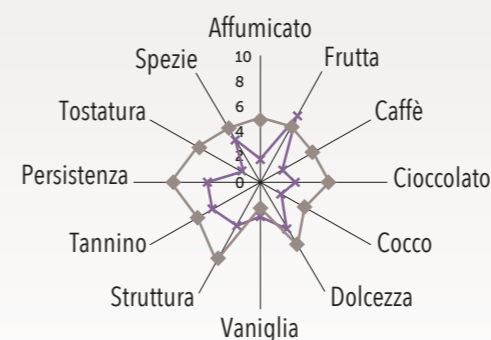
—◆— Fresh —✕— Testimone

≈ REVOLUTION ≈

(Rovere Americano)

È una barrique che sprigiona un'esplosione di aromi, intensi in tutte le sue forme, soprattutto in bocca. Prevalgono assolutamente il cacao, il caffè, le spezie, un'esplosione di aromi, molto ben bilanciati con le caratteristiche fruttate di varietà importanti.

In bocca, gli aromi di tostato, caffè e affumicato sono elevati e integrandosi con il frutto creano un vino estremamente complesso. La barrique Revolution regala un bouquet potente con una buona struttura tannica e una persistenza aromatica molto lunga.



—◆— Revolution —✕— Testimone

≈ ELEVATION ≈

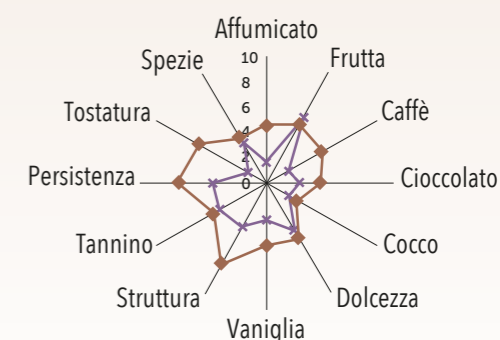
(Rovere Francese)

Questa è senza dubbio una delle barrique più intense sia negli aromi che nei sapori.

L'aroma è potente e complesso grazie alle alte concentrazioni di vaniglia, cioccolato e pane tostato che si combinano brillantemente con le note fruttate della varietà.

In bocca offre molteplici strati di sapore con note tostate e di caffè nero, la sua consistenza è liscia e succulenta, estremamente rotonda con un bouquet potente.

Elevation è la barrique ideale per esaltare vini intensi.



—◆— Elevation —✕— Testimone

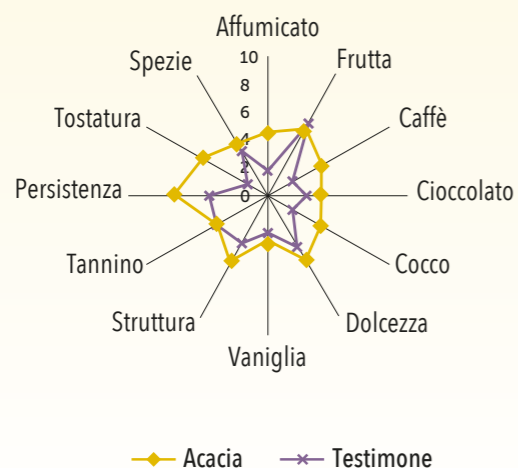
BARRIQUES SPECIALTIES

LEGNI ESOTICI

≈ ACACIA SWEET ≈

Abbiamo estratto con cura gli aromi e i sapori fedeli dell'acacia applicando un esclusivo sistema di tostatura leggera.

Al naso gli aromi di cacao, cioccolato e pane tostato conferiscono complessità, mentre in bocca apportano struttura e persistenza, producendo un vino più pieno e dal finale più lungo, con piacevoli note di tostato e affumicato.



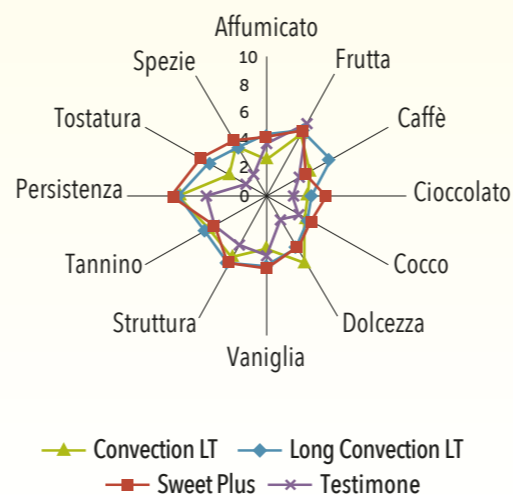
◆ Acacia ✖ Testimone

≈ ACACIA ≈

Originario della Romania, il legno di acacia è generalmente caratterizzato da un basso contenuto di tannini estraibili e da un ambiente più riduttivo, ideale per preservare il frutto e mantenere fresco il vino.

Questo legno apporta un alto contenuto di aldeidi aromatiche associate a note di vaniglia mentre quelle floreali crescono con il tempo di invecchiamento. Nei vini bianchi conferisce qualità aromatiche, esalta il frutto ed offre un carattere floreale; mentre nei vini rossi potenzia le note speziate.

A differenza del rovere, il legno di acacia necessita di soli 12-18 mesi di essiccazione.



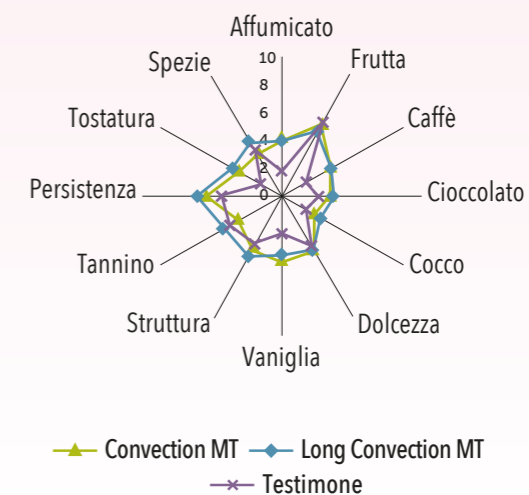
▲ Convection LT ◆ Long Convection LT
■ Sweet Plus ✖ Testimone

≈ LENGA ≈

Nel profondo sud del continente americano si trova la Patagonia Cilena, conosciuta per i suoi maestosi contrasti geografici e per i suoi impareggiabili scenari naturali. È qui che nasce Lenga, una specie rappresentativa delle foreste andine della Patagonia. A seconda del luogo in cui cresce, può raggiungere un'altezza di oltre 30 metri con un diametro di oltre 1. Il legno di Lenga è ottenuto in maniera sostenibile e certificato FSC.

Il suo utilizzo nell'invecchiamento di vini e distillati conferisce caratteristiche uniche, ottenendo un profilo aromatico che esalta la frutta rossa, note dolci, di cedro e lievi accenni di pane tostato. Vanillina ed eugenolo sono i principali composti aromatici. Esaltando il centro della bocca, Lenga conferisce volume, mentre ricompaiono note fruttate e floreali. Da evidenziare la sua bassa astringenza e il tannino dolce e delicato. Nei superalcolici fornisce un delicato colore rosa pallido e rafforza i sapori di miele ed affumicato.

Raccomandata per affinamenti non troppo lunghi, da 6 a 9 mesi.



▲ Convection MT ◆ Long Convection MT
✖ Testimone

La nostra linea SPECIALTIES è molto più di una botte:
è la scienza di estrarre il meglio da ogni specie.

L'esclusivo software considera i principi termodinamici con variabili **di tempo, temperatura, umidità e flusso d'aria controllato**, permettendoci di creare ricette uniche che, combinate con i nostri legni, danno origine a un nuovo mondo di aromi e sapori.

