

BOTTI

FINESSE

LEGNO ECCEZIONALE PER VINI SPECIALI

Grana Extra Fine (GEF)

Stagionatura all'aperto per un periodo di 36 mesi

Permette al tuo vino di raggiungere il suo massimo potenziale. Ricchezza, finezza ed eleganza organolettica. Migliora la complessità, le note speziate, il volume e la lunghezza finale in bocca.



FRENCH OAK

(*Quercus Petraea*)

Origine: Allier, Tronçais, Nevers, Vosges, Centro. Certificato PEFC.

DIMENSIONI

	ALTEZZA (mm)	FONDO (mm)	CENTRO (mm)	DOGHE (+/-2) unit	CERCHI (unit)	PESO (kg)	SPESSORE DOGHE/FONDO (+/- 2mm)	LARGHEZZA BOCCA
<b>225L</b>	945	525	660	28	8	46	27	50
<b>228L</b>	875	555	695	30	8	46	27	50
<b>265L</b>	930	560	710	32	8	48	27	50
<b>300L</b>	950	595	760	34	8	56	27	50

\* Tutte le nostre botti includono tappo di silicone bianco-Food grade.

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

\*Foreste specifiche soggette a disponibilità.

tn

· C O O P E R S ·

## BOTTI FINESSE

### METODI DI TOSTATURA

TRADITION

MISTRAL



Tostature:

LT / MT- / MT / MT+ / HT

Nella tostatura tradizionale tutte le nostre botti vengono tostate a fuoco diretto. In questa fase, la concentrazione dei composti che si degradano è data dall'intensità delle tostature, con temperature che variano dai 180° ai 240°. I sapori più leggeri sono il prodotto di tostature medie e lente, mentre i sapori più intensi appartengono alle tostature ad alte temperature. Il fuoco fornisce meno dolcezza e struttura, e quindi generalmente un apporto più marcato del legno.

### TOSTATURA PER CONVEZIONE

Tecnologia esclusiva sviluppata da TN Coopers per la sua applicazione in botte. Il forno a convezione consente una tostatura lenta e uniforme e una penetrazione senza precedenti grazie alla circolazione di aria calda. Questo ci consente di regolare molte variabili, assicurando la replicabilità dei risultati.

CONVECTION

ODYSÉ



Tostature:

LT / MT- / MT / MT+ / HT  
Tostatura Riproducibile

Questi prodotti offrono grande struttura e persistenza in bocca e con il tempo contribuiscono alla dolcezza del prodotto. Odysé si caratterizza per la gestione di una relazione diretta tra le temperature di tostatura e l'apporto dei legni ai composti fenolici del vino, indipendentemente dalla loro origine botanica. Il risultato è un basso apporto di tannini per le tostature a temperature più elevate ed un alto contributo per le tostature a temperature più basse. Di tutte le nostre linee è quella che fornisce maggiori composti fenolici. Inoltre, basandosi sullo stesso meccanismo sopra descritto, la dolcezza può essere regolata in base alla ricetta della tostatura.

LONG  
CONVECTION  
AMBROSÍA



Tostature:

LT / MT- / MT / MT+  
Tostatura Riproducibile

Questo tipo di tostatura consiste in una convezione più lunga mediante circolazione di aria calda. Aumentando il tempo di tostatura e mantenendo le temperature stabili, si ottengono tostature più morbide in bocca: predominano inizialmente i sapori dolci, per poi dare spazio ai sapori speziati, fino ad apprezzare note affumicate e tostate, a seconda della ricetta. Struttura e persistenza sono una caratteristica specifica di questa linea.