

# BOTTI NOBILE

## BOTTI PER VINI DI ALTA QUALITA'

Grana Fine (GF) Stagionatura all'aperto per un periodo di almeno 24 mesi

Il legno che aiuta a creare eccellenti vini con aromi indimenticabili, sapori morbidi ed una personalità unica.



### FRENCH OAK

(*Quercus Petraea*)

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

### AMERICAN OAK

(*Quercus Alba*)

Origine: Pennsylvania, Missouri, Kentucky, Ohio e Virginia.

### EUROPEAN OAK

(*Quercus Petraea*)

Origine: Rumania. Certificato PEFC.

### ACACIA

Origine: Rumania. Certificato PEFC

## DIMENSIONI



		ALTEZZA (mm)	FONDO (mm)	CENTRO (mm)	DOGHE (+/-2) unit	CERCHI (unit)	PESO (kg)	SPESSORE DOGHE/FONDO (+/- 2 mm)	LARGHEZZA BOCCA
<b>225L</b>	Rovere Americano	945	530	660	28	6	49	27	50
	Rovere Francese	945	530	660	28	6	46	27	50
	Rovere Europeo	945	530	660	28	6	46	27	50
	Merrandier	945	530	660	28	6	47	27	50
<b>228L</b>	Rovere Americano	875	555	695	30	6	49	27	50
	Rovere Francese	875	555	695	30	6	46	27	50
	Rovere Europeo	875	555	695	30	6	46	27	50
<b>265L</b>	Rovere Americano	930	560	710	32	6	52	27	50
	Rovere Francese	930	560	710	32	6	48	27	50
<b>300L</b>	Rovere Americano	950	595	760	34	6	62	27	50
	Rovere Francese	950	595	760	34	6	56	27	50
	Rovere Europeo	950	595	760	34	6	56	27	50
	Merrandier	950	595	760	34	6	58	27	50
<b>500L</b>	Rovere Americano	1065	720	910	40	8	84	27	50
	Rovere Francese	1065	720	910	40	8	78	27	50
	Rovere Europeo	1065	720	910	40	8	78	27	50
	Ibrido	1065	720	910	40	8	80	27	50

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

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



## BOTTI NOBILE

### 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.