



• BOTTI DA FERMENTAZIONE •

CREA UNA BOTTE SPECIALE PER IL TUO VINO



Grana Extra Fine (GEF)



Grana Fine (GF)



Essiccato all'aria fino a 48 mesi

Costruisci la botte su misura per ottenere il risultato migliore per il tuo vino. Puoi scegliere la dimensione, il formato, il tipo di rovere, la tostatura e gli accessori.



ROVERE FRANCESE

(Quercus Petraea)

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

ROVERE AMERICANO

(Quercus Alba)

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

ROVERE EUROPEO

(Quercus Petraea)

Origine: Romania, Ucraina, Ungheria. Certificato PEFC.

ACACIA

Origine: Romania. Certificato PEFC.

LENGA

Origine: Patagonia. Certificato FSC.

ACCESSORI



FONDO COMPLETO INOX 316 CON PORTELLA GRANDE

Disponibile per botte da 225, 300 e 500 litri

- Ø 733 mm (500 litri) / 595 mm (300 litri) / 530 mm (225 litri)
- Guarnizione in silicone



PORTALLA INOX 316 PICCOLA

Disponibile per tutte le dimensioni (da 225 a 500 litri)

- Ø 200 mm
- Guarnizione in silicone



FILTRO INOX

Disponibile per tutte le dimensioni (da 225 a 500 litri)

- DIN 50



TAPPO DI SILICONE – USO ALIMENTARE

Disponibile:

- Standard
- Fermentazione
- Pressione



RUOTE PER LA ROTAZIONE DELLE BOTTI

Disponibile per tutte le dimensioni (da 225 a 500 litri)

- Adattabile a tutti i tipi di rack
- Set di 4 ruote



• BOTTI DA FERMENTAZIONE •

DIMENSIONI 		ALTEZZA (+/- 5 mm)	TESTA Ø (+/- 5 mm)	MASSIMA CURVATURA Ø (+/- 5 mm)	DOGHE (+/- 2 unit)	CERCHI (unit)	PESO (+/- 1 kg)	SPESSORE DOGA/TESTA (+/- 2 mm)	COCCHIUME (mm)
225L	Rovere Francese	945	530	685	30	6	46	27	50
	Rovere Americano	945	530	685	30	6	49	27	50
	Rovere Europeo	945	530	685	30	6	46	27	50
	Acacia	945	530	660	30	6	52	27	50
	Lenga	945	530	720	30	6	40	27	50
	Merrandier	945	530	660	30	6	47	27	50
300L	Rovere Francese	950	595	785	34	8	56	27	50
	Rovere Americano	950	595	785	34	8	62	27	50
	Rovere Europeo	950	595	785	34	8	56	27	50
	Merrandier	950	595	760	34	8	58	27	50
500L	Rovere Francese	1065	720	935	40	8	79	27	50
	Rovere Americano	1065	720	935	40	8	84	27	50
	Rovere Europeo	1065	720	935	40	8	79	27	50
	Merrandier	1065	720	935	40	8	80	27	50

* 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

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 barrique 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.