

tn
COOPERS

Fontainebleau

Quercus Sessilis



Un vero e proprio oggetto da collezione
Perfetta armonia tra il legno ed i migliori vini da lungo invecchiamento.

- FONTAINEINEBLEAU è realizzata con meticolosa competenza dalle abili mani del nostromastro bottaio, un pezzo alla volta: un vero capolavoro.
- L'integrazione lenta e controllata è garantita dal miglior tasso di scambio di ossigeno possibile che permette una maggiore polimerizzazione dei tannini nel tempo.
- Dopo 48 mesi di stagionatura nel legno vengono esaltati vanillina, lattoni, furfurale ed eugenolo, rendendolo molto più aromatico e povero di tannini.
- Grande contributo alla stabilità del colore e alla morbidezza in bocca.



Origine: Foresta di Fontainebleau, Francia



Stagionatura all'aria aperta per 48 mesi



Grana extra fine < 1.5 mm



Forêt d'Exception
Certificazione PEFC



DIMENSIONI

	225 L	228 L
Altezza (mm)	945	875
Testa Ø (mm)	530	555
Massima curvatura Ø (mm)	660	695
Doghe (+/- 2 units)	28	30
Cerchi neri (unit)	8	8
Peso (kg)	46	46
Spessore doghe / fondi (+/- mm)	27	27
Cocchiume Ø (mm)	50	50

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

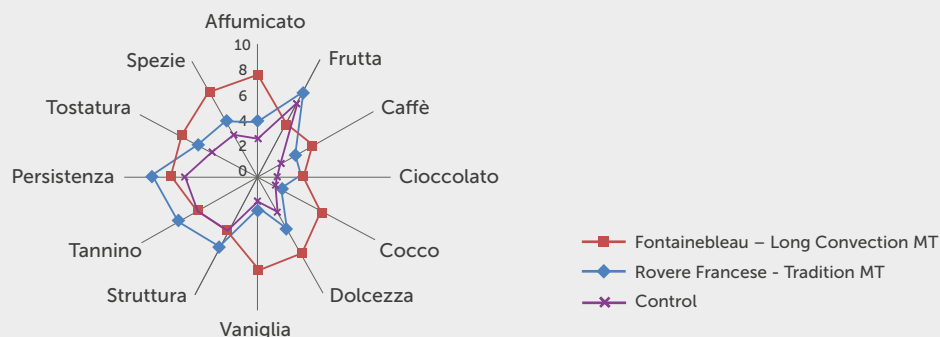
* Tutti le nostre botti includono un tappo di silicone bianco per uso alimentare.

* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

* Siete pregati di contattarci per ulteriori informazioni.

E' una selezione di legno proveniente da una delle foreste più famose di Francia, dalla limitata e rinomata foresta di Fontainebleau, nella regione dell'Île de France. Le caratteristiche uniche di questa regione e la particolarità del 'terroir' permettono di ottenere una complessità altamente aromatica.

FONTAINEBLEAU vs ROVERE FRANCESE



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 stabili 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.