



COOPERS
FRENCH OAK

• ROVERE FRANCESE •

Quercus Petraea (Quercus Sessilis)



Certificazione PEFC



Essiccato all'aria fino a 48 mesi



Grana Fine



Boschi maturi di oltre 180 anni, coltivati con la tecnica dell'Haute Futaie (alto fusto)

SELEZIONE DELLA FORESTA

ALLIER

Il terreno è di argilla spessa, siliceo e poco fertile. La crescita dell'albero è molto lenta e questo produce tronchi alti e dritti al momento del taglio. La grana del legno è fine, compatta e leggermente porosa, con un'estrazione di tannino dolce e aromi piacevoli. La crescita estremamente verticale dei tronchi, la regolarità e la finezza della grana fanno sì che le botti di Allier siano molto ricercate sul mercato.

TRONÇAIS

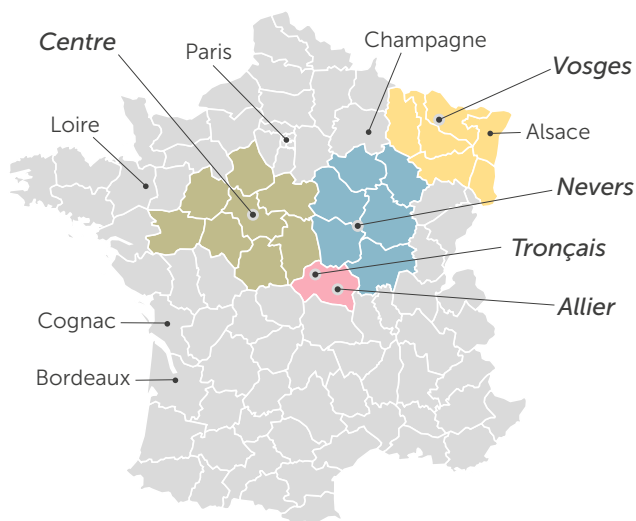
Il bosco più rinomato del dipartimento di Allier, con una superficie di 10.600 ettari, è di grana più fine, il che lo rende adatto per lunghi invecchiamenti dei vini.

NEVERS

Il rovere proveniente da Nevers, nel centro della Francia, è generalmente di grana media rispetto a quello di Allier, ma di indiscussa qualità. Il risultato è una maggiore estrazione di tannini rispetto al legno a grana molto fine e quindi, in genere, per integrarsi completamente con il vino richiede più tempo d'invecchiamento.

VOSGES

Questo dipartimento si trova vicino al confine con la Germania, nel nord-est, dove il clima è più freddo e lo sviluppo dell'albero è più lento. Tradizionalmente presenta una grana fine.



DIMENSIONI	160 L						
	160 L	225 L Export	225 L Château	228 L	265 L	300 L	500 L
Altezza (mm)	945 ± 5	945 ± 5	945 ± 5	875 ± 5	930 ± 5	950 ± 5	1,065 ± 5
Testa Ø (mm)	440 ± 5	530 ± 5	530 ± 5	555 ± 5	560 ± 5	595 ± 5	720 ± 5
Massima curvatura Ø (mm)	595 ± 5	685 ± 5	685 ± 5	720 ± 5	735 ± 5	785 ± 5	935 ± 5
Spessore doghe (mm)	27 ± 2	27 ± 2	22 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Spessore fondi (mm)	27 ± 2	27 ± 2	22 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Cocchiume Ø (mm)	50	50	50	50	50	50	50
Numero di doghe	26 ± 2	30 ± 2	30 ± 2	30 ± 2	32 ± 2	34 ± 2	40 ± 2
Numero di cerchi	6	6	6	6	6	8	8
Peso (kg)	38.5 ± 1	46 ± 1	43 ± 1	47 ± 1	48 ± 1	56 ± 1	79 ± 1
Superficie di contatto	1.65/1.70 m ²	2.05/2.10 m ²	2.05/2.10 m ²	2.09/2.15 m ²	2.35/2.40 m ²	2.44/2.50 m ²	3.45/3.50 m ²

* 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.

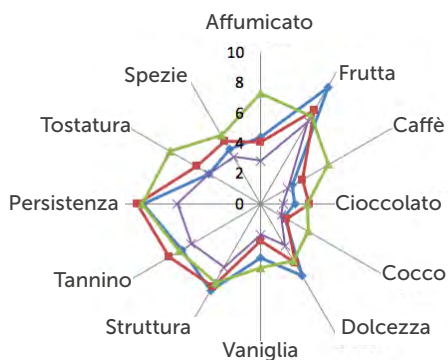
* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

* Siete pregati di contattarci per ulteriori informazioni.

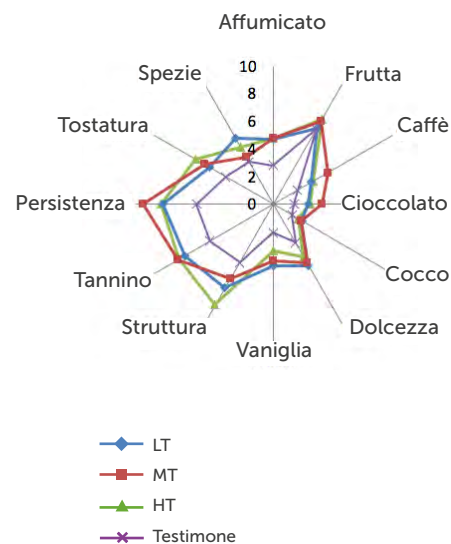
• ROVERE FRANCESE •

PROFILI SENSORIALI

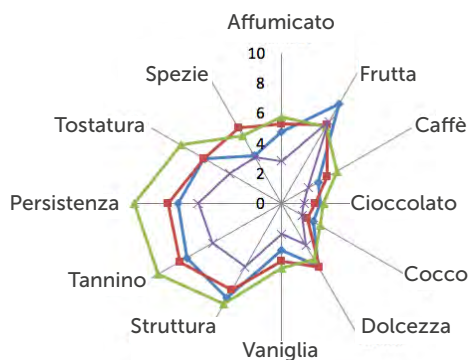
TRADITION



LONG CONVECTION



CONVECTION



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 barriques 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.