

COOPERS

• ROVERE AMERICANO •

Quercus Alba



Essiccazione all'aria per 24 mesi



Grana Fine



Boschi di alberi maturi (90 anni o più)

SELEZIONE DI FORESTE

Pennsylvania: Eleganza e Complessità

Il rovere della Pennsylvania è apprezzato per i suoi tannini morbidi e i suoi sapori ricchi e pieni. La struttura della grana stretta, risultante dagli inverni freddi e dalle estati miti, è fondamentale per ammorbidire l'influenza dei tannini, offrendo vini con sapori profondi di moka, cioccolato e frutti scuri maturi come mora, ciliegia nera e cassis.

Il processo di essiccazione naturale per oltre 24 mesi nel nostro parco legnami elimina i tannini forti, rendendo il rovere ancora più elegante per l'invecchiamento dei vini. Inoltre, questo rovere può impartire caratteristiche leggermente affumicate e di tabacco, aggiungendo uno strato extra di complessità ai vini invecchiati.



Missouri – Kentucky: Robustezza e Diversità

Le regioni del Missouri e del Kentucky, note per la loro storia nell'industria del bourbon, forniscono un ambiente ideale per la crescita del rovere americano. La combinazione di suoli fertili e una stagione di crescita più lunga produce un rovere con una struttura di grana fine e tannini più robusti. Questo facilita un maggiore scambio di ossigeno durante l'affinamento, permettendo un'evoluzione complessa ed equilibrata dei vini e dei distillati.

I sapori contribuiti da questa origine sono vari, dalle note di vaniglia e spezie ai sapori affumicati e di bacon, fino ai frutti maturi come prugna e lampone. Questa diversità organolettica permette ai produttori di creare vini con una struttura robusta e un finale lungo ed elegante.

DIMENSIONI	160 L	225 L	228 L	265 L	300 L	500 L
Altezza (mm)	945 ± 5	945 ± 5	875 ± 5	930 ± 5	950 ± 5	1.065 ± 5
Testa Ø (mm)	440 ± 5	530 ± 5	555 ± 5ç 720	560 ± 5	595 ± 5	720 ± 5
Massima curvatura Ø (mm)	595 ± 5	685 ± 5	± 5	735 ± 5	785 ± 5	935 ± 5
Spessore doghe (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Spessore fondi (mm)	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2	27 ± 2
Cocchiere Ø (mm)	50	50	50	50	50	50
Numero di doghe	26 ± 2	30 ± 2	30 ± 2	32 ± 2	34 ± 2	40 ± 2
Numero di cerchi	6	6	6	6	6	8
Peso (kg)	41 ± 1	49 ± 1	50 ± 1	52 ± 1	62 ± 1	84 ± 1
Superficie di contatto	1,65/1,70 m2	2,05/2,10 m2	2,09/2,15 m2	2,35/2,40 m2	2,44/2,50 m2	3,45/3,50 m2

* 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.

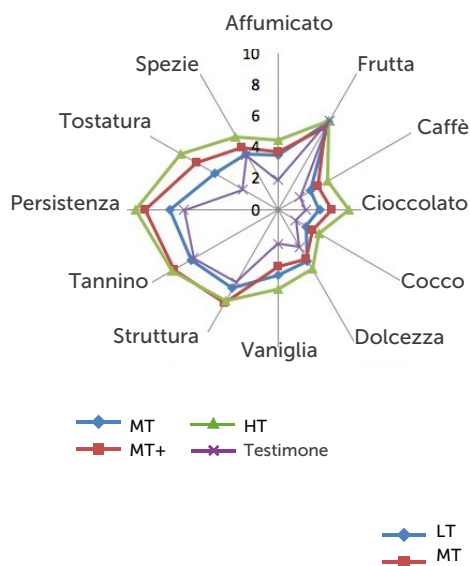
* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

* Siete pregati di contattarci per ulteriori informazioni.

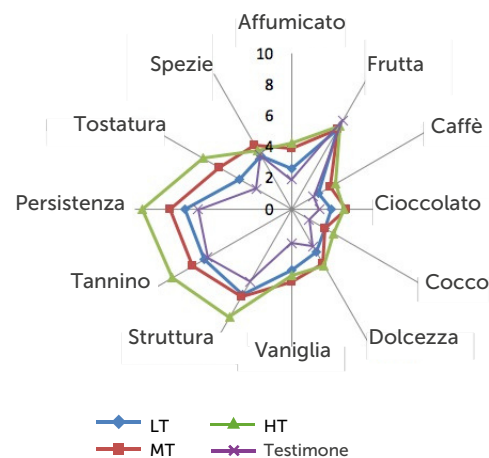
• ROVERE AMERICANO •

PROFILI SENSORIALI

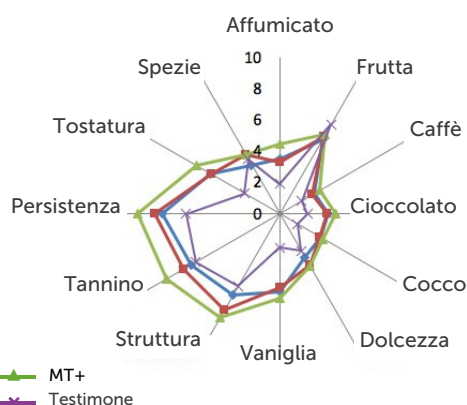
CONVECTION



TRADITION



LONG 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.

TRADITION



Tostatura: LT / MT / MT+ / HT

TOSTATURA A FUOCO

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.