

• ROVERE EUROPEO •

Quercus Petraea (Quercus Sessilis)



Certificazione PEFC



Grana fine



Essiccazione all'aria per 24 mesi

- La quercia europea corrisponde alla stessa specie di *Q. sessilis* (*Q. Petraea*) del rovere francese, quindi è lavorata con lo stesso metodo dello spacco. Questi legni provengono da diversi paesi, i quali si caratterizzano per i loro boschi. Come il Monte Semenic in Romania e i Carpazi in Ucraina e Ungheria.
- Il rovere di questa zona ha una complessità aromatica simile a quella del rovere francese, ma leggermente più intensa specie nelle note di chiodi di garofano, mandorla, cocco e vaniglia, che si spiegano per l'apporto significativo di furfurale, eugenolo e lattoni al vino.

Europa dell'est



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	1065 ± 5
Testa Ø (mm)	440 ± 5	530 ± 5	555 ± 5	560 ± 5	595 ± 5	720 ± 5
Massima curvatura Ø (mm)	595 ± 5	685 ± 5	720 ± 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
Cocchiume 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)	38,5 ± 1	46 ± 1	47 ± 1	48 ± 1	56 ± 1	79 ± 1

* 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.

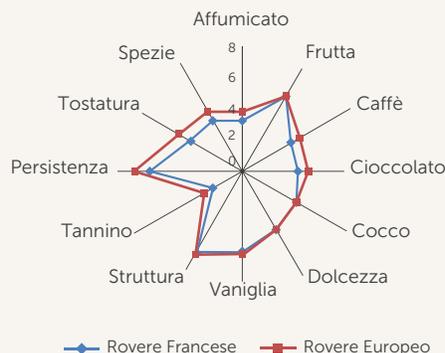
* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

* Siete pregati di contattarci per ulteriori informazioni.

• ROVERE EUROPEO •

PROFILO 12 MESI DI INVECCHIAMENTO

Rovere Francese
vs. Rovere Europeo



I risultati di Rovere francese vs Rovere europeo sono stati effettuati sulla base di uno studio in collaborazione con l'Univ. De Talca "Influencia de Quercus Sessilis (rumeno) per l'invecchiamento dei vini rossi cileni: effetto sulla qualità del vino rispetto ai tradizionali legni di quercia"

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.