

TC
 · C O O P E R S ·



BARRIQUE *Tailored*



Certificato PEFC



Asciugato all'aria per 48 mesi



Grano extra fine



Combinazione dei più prestigiosi boschi di Francia e Fontainebleau

La nostra barrique Tailored è progettata con un blend preciso di rovere selezionato dai boschi di Allier e Fontainebleau.

Il suo grano extra fine e il design tostato specialmente creato esaltano le note di spezie dolci e vaniglia, fornendo tannini voluttuosi e morbidi che offrono la complessità e l'eleganza che cerchiamo nei vini di alta gamma. Il suo lungo e persistente finale dimostra che la barrique Tailored è concepita per vini che puntano a esprimere il loro terroir in modo moderno e sofisticato.



DIMENSIONI

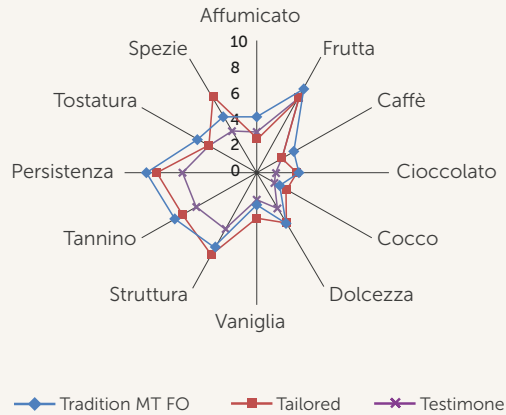
	225 L	300 L
Altezza (mm)	945 ± 5	950 ± 5
Testa Ø (mm)	530 ± 5	595 ± 5
Massima curvatura Ø (mm)	685 ± 5	785 ± 5
Spessore doghe (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Spessore fondi (mm)	27 ± 2	27 ± 2
Cocchiere Ø (mm)	50	50
Numero di doghe	30 ± 2	34 ± 2
Numero di cerchi	6	8
Peso (Kg)	46 ± 1	56 ± 1

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

* Tutte le nostre barrique includono un tappo in silicone bianco di grado alimentare.

* Disponibile su richiesta: Kosher e senza glutine.

* Si prega di contattarci per ulteriori informazioni.

PROFILI SENSORIALI**TAILORED 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.



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.



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

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.