

LA GAMMA EXPERT

La gamma **Expert** prevede un metodo specifico di affinamento del legno e una tecnica di tostatura sviluppata appositamente per queste barriques al fine di garantire un moderato apporto legnoso e una rapida integrazione dei vini. L'obiettivo? Affinamenti di breve durata tra i 6 e i 10 mesi. Selezioniamo noi stessi il legno (solo rovere francese) per le barriques di questa gamma.

Le barriques **Piano**®, **Allegro**® e **Forte**® sono state create nel 2004 e da allora si sono affermate nelle regioni vitivinicole francesi e internazionali!

IN BREVE 

> **Impatto legnoso moderato**

> **Neutralizzazione del picco legnoso nella prima fase di affinamenti**

> **Affinamenti di breve durata (6-10 mesi)**

ORIGINE DEL LEGNO:








ARTICOLI DISPONIBILI

114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 e 600 L

PIANO®






Piano®: una barrique sviluppata principalmente per vitigni a bacca bianca, che mira a valorizzare il frutto, ad apportare freschezza e mineralità, preservando la tipicità del vitigno ed il suo terreno.

Uno dei nostri best seller!

-  Vitigni a bacca bianca
-  Frutto, freschezza, terroir, tipicità del terroir
-  Tostatura ML
-  Affinamenti di 10 mesi o meno
-  Disponibile nelle versioni da 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 e 600 L






ALLEGRO®

Allegro®: consigliato per i vitigni a bacca rossa, porta una maggiore profondità e qualche aroma tostato, nonché una zuccherosità per vini più rotondi.

-  Vitigni a bacca rossa
-  Leggere note tostate, zuccherosità, rotondità
-  Tostatura M+
-  Affinamenti di 10 mesi o meno
-  Disponibile nelle versioni da 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 e 600 L

FORTE®

Forte® è caratterizzato da un maggiore apporto legnoso e da aromi di caffè, di torrefazione. Una barrique per chi vuole creare un impatto, consigliata per vitigni a bacca rossa e per affinamenti di 10 mesi o meno.

-  Vitigni a bacca rossa
-  Notevole apporto legnoso
-  Tostatura Forte
-  Affinamenti di 10 mesi o meno
-  Disponibile nelle versioni da 114, 225, 228, 265, 300, 350, 400, 450, 500 e 600 L