


























































































 ORIGINE	 TIPOLOGIA DI GRANA	 PROFILO	 VITIGNO	 AFFINAMENTO	 TOSTATURA	 CONTENANCE (EN LITRES)
GAMMA EXPERT							
Piano	Assemblaggio Centro Francia	Fine semi-fine	Autentico, legno discreto, sul frutto		10 mesi e meno		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Allegro	Assemblaggio Centro Francia	Fine semi-fine	Rotondità e sucosità		10 mesi e meno		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
Forte	Assemblaggio Centro Francia	Fine semi-fine	Aromi empireumatici, pane tostato, caffè moka		10 mesi e meno		28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
GAMMA TRADIZIONALE							
MFC	Assemblaggio Centro Francia	Fine semi-fine	Rotondità, espressione burrata, complessità, tocco di vaniglia	 	11 a 18 mesi	    	225 228 265 300
MFE	Assemblaggio Est Francia	Fine semi-fine	Fine semifine Struttura tannica rinforzata, contributo legnoso	 	11 a 18 mesi	    	225 228 265 300
MF	Assemblaggio Tutta la Francia	Fine semi-fine	Equilibrio tra contributo aromatico e struttura del rovere	 	11 a 18 mesi	    	28 57 114 225 228 265 300 350 400 500 600
GAMMA CONFIDENZIALE							
Tronçais	Allier	Fine semi-fine	Rotondità, opulenza, generosità	 	11 a 18 mesi	    	228
Bertranges	Nièvre	Fine semi-fine	Equilibrio, eleganza e tenuta		11 a 18 mesi	    	228
Châtillon	Côte d'Or	Fine semi-fine	Struttura robustezza, vigore	 	11 a 18 mesi	    	228
Série Hexagone	Seconda della selezione di rovere	Fine semi-fine	A seconda della selezione	A seconda dell'origine del legno		    	228
SERIE D'ECCEZIONE							
Vidéo	Assemblaggio Centro Francia	Extra fine	Autenticità, legno discreto, struttura, lungo, sul frutto	 	11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)		225 228 265 300 350 400 500 600
Alto	Assemblaggio Centro Francia	Extra fine	Ricco, profondo, liscio e leggermente arrostito		11 mesi e oltre (fino a 24 mesi)		225 228 265 300 350 400 500 600
MF36	Assemblaggio Francia stagionato 36 mesi	Fine semi-fine	Eleganza, discrezione, sul frutto	 	11 a 18 mesi	    	225 228 265 300 350 400 500 600
SERIE D'ALTROVE							
Rovere americano	Rovere americano	Fine e media	Rotondità, aromi di coco	 	11 a 18 mesi	    	228 500
Acacia	Francia	Fine e media	Fiori bianchi, freschezza		10 mesi e oltre	    	228 500
Rovere dell'est Europa	Rovere dell'est Europa	Fine semi-fine	Rustico, speziato	 	11 a 18 mesi	    	228 500

VITIGNI


-  rosso
-  bianco


Tutta questa gamma può essere utilizzata anche su birre e distillati

TOSTATURA E APPORTI AROMATICI


 Tostatura meccanica di bassa intensità e breve durata. Note di rovere fresco, amaro leggero per una tensione sostenuta.

 Estrazione delicata, rispetto del vitigno e del terroir. Molto dinamico.

 Estrazione profonda. La barrique passa più tempo sulla postazione di tostatura, una fiamma moderata favorisce un'estrazione più lenta e più profonda. Sviluppa aromi fruttati e floreali.

 Calore più intenso, il tempo di tostatura è più breve, ma con una maggiore intensità di fiamma. Sviluppa aromi di cioccolato fondente, moka, leggera tostatura.

 Tostatura intensa, espressione legnosa più tonica. Profumi profondi di tostatura.

 Possibilità di sviluppare la propria tostatura, consultaci.

PIEGATURA

 fuoco classico, opzione piegatura a vapore contattaci.