

LE
BOTTI
DI
ROVERE
A GRANA
SEMI-FINE
225L

MARCHIVE

TONNELIERS DEPUIS 1876

Oltre all'origine del legno, alla stagionatura delle assi, alla tostatura e alla percentuale di botti nuove disponibili nei locali di vinificazione, anche la grana è un criterio di scelta molto importante. La Tonnellerie Marchive propone una gamma di botti di rovere da 225L, in cui le assi sono state selezionate per ottenere una grana semi-fine specifica. Questa scelta vi permetterà di rafforzare la struttura del vino.

LE BOTTI DI ROVERE A GRANA SEMI-FINE 225L

LA GAMMA DI BOTTI DI ROVERE A GRANA SEMI-FINE STAGIONATURA DELLE ASSI 24 MESI

	Capienza (L)	Altezza (cm)	Spessore nominale doghe	Spessore nominale fondi	Diametro in pancia	Diametro in testa	Cerchi in ferro	Cerchi in legno	Peso (kg)	Barra sul fondo
BORDEAUX EXPORT	225	95	27	27	70	57	6	-	50	-
BORDEAUX EXPORT FAE			22	27	69	56,5	6	-	45	-
BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ			22	22	68,5	57	6	-	43	•
BORDEAUX CHÂTEAU TRADITION			22	22	69	59	6	4	43	•

LE TOSTATURE TRADIZIONALI

TOSTATURA LEGGERA Per rivelare gli aromi fruttati del vino.

TOSTATURA MEDIA Per conferire complessità aromatica rivelata da un frutto dominante e da note leggermente vanigliate.

TOSTATURA MEDIA + Connubio perfetto tra il frutto e i sapori speziati, grigliati, raffinati.

TOSTATURA FORTE Per esaltare i sapori speziati e grigliati.

LE TOSTATURE SPECIFICHE

RESPECT Ideale per i vini rossi, questa tostatura conferisce fruttato, freschezza, tensione e struttura (vedere la scheda tecnica).

INFINITE Ideale per i vini bianchi, questa tostatura conferisce struttura e ne rivela la mineralità e la freschezza, rispettando il frutto (vedere la scheda tecnica).

DISPONIBILI COME OPZIONE

Stagionatura delle assi di 36 mesi