

LA
BOTTE
DI
ROVERE
SAINT-
LOUIS

MARCHIVE

TONNELIERS DEPUIS 1876

Il suo nome è un omaggio a una grande città del Missouri, famosa per i suoi roveri americani di grande qualità. *Saint-Louis*, è l'abbinamento perfetto di due varietà di rovere, il connubio tra la freschezza aromatica del rovere americano e l'eleganza e la rotondità del rovere francese, conferendo così al vino un equilibrio ideale nella sua struttura organolettica. Per un affinamento breve ed economicamente sostenibile, compreso tra 6 mesi e un anno.

LA BOTTE DI ROVERE SAINT-LOUIS

La freschezza, la rotondità e la dolcezza del rovere americano unita all'eleganza e alla struttura del rovere francese.

LA GAMMA DI BOTTI DI ROVERE SAINT-LOUIS

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	225	95	22	27	69	56,5	6	-	45	-
BORDEAUX CHÂTEAU FERRÉ	225	95	22	22	68,5	57	6	-	43	•
BORDEAUX CHÂTEAU TRADITION	225	95	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 per un fruit 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 scheda tecnica).