

LA  
GAMMA  
DI  
TOSTATURE

MARCHIVE

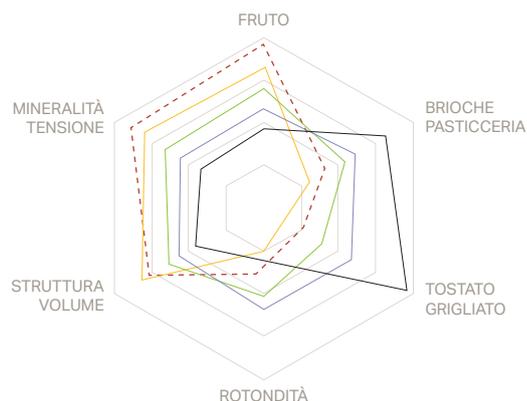
TONNELIERS DEPUIS 1876

La Tonnellerie Marchive trasmette le proprie conoscenze di generazione in generazione. Il savoir-faire della tostatura è un aspetto determinante per la risposta di una botte di rovere Marchive alle esigenze del vinificatore e alle richieste degli appassionati di grandi vini. La Tonnellerie Marchive presenta la sua gamma di tostature, studiata dai suoi bottai.

# LA GAMMA DI TOSTATURE

## LE TOSTATURE TRADIZIONALI ASSI A GRANA FINE

— TOSTATURA LEGGERA	Per rivelare gli aromi fruttati del vino.
— TOSTATURA MEDIA	Per conferire complessità aromatica rivelata da un frutto dominante e note leggermente vanigliate.
— TOSTATURA MEDIA +	Connubio perfetto tra il frutto e i sapori speziati, grigliati, raffinati.
— TOSTATURA FORTE	Per esaltare sapori speziati e grigliati.



## LE TOSTATURE SPECIFICHE

<p>-----</p> <p><b>RESPECT</b> PER I GRANDI VINI ROSSI</p>	<p>Ⓡ</p> <p>Ideale per i vini rossi, questa tostatura conferisce fruttato, freschezza, tensione e struttura.</p> <p>Tostatura a bassa temperatura, maggiore durata e sequenze di irradiazione molto precise.</p>
<p>-----</p> <p><b>INFINITE</b> PER I GRANDI VINI BIANCHI</p>	<p>Ⓡ</p> <p>Ideale per i vini bianchi, questa tostatura conferisce struttura e ne rivela la mineralità e la freschezza, rispettando la parte aromatica.</p> <p>Tostatura a bassa temperatura, maggiore durata e sequenze di irradiazione molto precise.</p>

