

A-29

Frammenti di rovere alta tostatura

DESCRIZIONE

A-29: frammenti di rovere americano ad alta tostatura, provenienti dalle principali foreste di *Quercus alba*. Grazie alla tostatura in forno (torrefazione), si ottengono precisi e omogenei profili sensoriali con costanti risultati di intensità aromatica e cessione tannica.

Il legno viene selezionato e acquistato in doghe, direttamente in foresta, sottoposto ad un periodo minimo di stagionatura di 24 mesi. Successivamente viene controllato durante tutte le fasi di lavorazione, per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, omogeneità e ripetibilità qualitativa.

A-29 rispetta l'espressione fruttata arricchita di note tostate, quali noce di cocco, pasticceria e cioccolato, caramello.

CARATTERISTICHE

A-29 amplifica la sensazione di volume apportando rotondità e intensità aromatica.

RUOLO SUL COLORE

A-29 favorisce la protezione e la stabilizzazione degli antociani, agendo efficacemente sul colore del vino.

Si consiglia l'utilizzo di **A-29** in fermentazione (solo su vini autorizzati) per un miglior risultato della stabilità e intensità del colore.

ESEMPIO APPLICATIVO:

BIANCO CON AROMA INTENSO E BUONA ARMONIA IN BOCCA

100g/hl **A-29** + 50g/hl A18 + 50g/hl FUOCO M AROMA.

Esaltare l'eleganza e l'armonia, note dolci del legno tostato.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

100-300 g/hl secondo le caratteristiche del mosto o del vino.

CONFEZIONI

10 kg in Infusion Bags.

A-29 è conforme al codice enologico internazionale. Per uso alimentare ed enologico.