

LISTELLI A

Frammenti di rovere alta tostatura

DESCRIZIONE

LISTELLI A di rovere americano proveniente dalle principali foreste di *Quercus Alba*. Il legno viene selezionato direttamente in foresta e controllato durante tutte le fasi di lavorazione per assicurare le migliori caratteristiche sensoriali, di omogeneità e ripetibilità qualitativa.

I listelli sono progettati per prolungare la durata di vita di una barrique e sono assemblati in modo da essere facilmente inseriti attraverso il cocchiame del fusto.

Durante il tempo di contatto, il vino continuerà a beneficiare degli scambi di ossigeno attraverso il legno della barrique.

I listelli di rovere americano apportano intense note di cioccolato e cacao accompagnati da sensori di legno dolce, cocco e vaniglia.

CARATTERISTICHE

Dimensioni: 320 x 30 x 12 mm.

DISPONIBILI DIVERSE TOSTATURE

LISTELLI A M-AROMA apporta note che ricordano la noce di cocco, la frutta sottospirito e i chiodi di garofano. Arricchisce il vino in tannini ellagici e polisaccaridi del legno.

LISTELLI A M-STRUCTURE apporta note di frutti rossi accompagnate da note speziate, vaniglia. Volume e rotondità senza eccessi di sensazioni tanniche.

LISTELLI A +3 INTENSE apporta aromi di frutta matura accompagnati da sensori di legno dolce (vaniglia, pane tostato). Volume, piacevolezza senza aggressività gustativa a fine bocca.

DOSAGGIO CONSIGLIATO

Vini rossi: 4-12 listelli/hl.

TIPO DI CONTATTO

6-12 mesi.

CONFEZIONE

Confezione da 32 pz (2 kit da 16 pz non vendibili separatamente).

LISTELLI A M-AROMA, M-STRUCTURE e +3 INTENSE sono conformi al codice enologico internazionale.
Per uso alimentare ed enologico.