

LISTELLI F

DESCRIZIONE

LISTELLI F di rovere francese provenienti dalle principali foreste di *Quercus sessilis*. 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 francese apportano intense note di cioccolato e vaniglia. Esalta morbidezza, volume ed eleganza in bocca.

CARATTERISTICHE

Dimensioni: 320 x 30 x 12 mm.

DISPONIBILI DIVERSE TOSTATURE

LISTELLI F M-AROMA preserva l'espressione fruttata e apporta ricchezza in polifenoli e polisaccaridi. Il suo profilo aromatico è caratterizzato da sentori di vaniglia, nocciola tostata e spezie dolci.

LISTELLI F M-STRUCTURE preserva l'espressione fruttata e apporta note speziate e vaniglia. Volume e rotondità senza eccessi di sensazioni tanniche.

LISTELLI F +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.

TEMPO DI CONTATTO

6-12 mesi.

CONFEZIONE

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

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