



Botti in Rovere di Slavonia

Gamma dei prodotti



Gamma dei prodotti



	Standard		Excellence		Premium		Premium +
	24 mesi	36 mesi	24 mesi	36 mesi	24 mesi	36 mesi	36 mesi
periodo di stagionatura	24 mesi	36 mesi	24 mesi	36 mesi	24 mesi	36 mesi	36 mesi
225 litri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
300 litri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
400 litri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
500 litri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
600 litri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
1000 litri	✓	✓	✓	✓	✓	✓	-
stagionatura delle doghe	essiccazione all'aria per 24 o 36 mesi		essiccazione all'aria per 24 o 36 mesi		essiccazione all'aria per 24 o 36 mesi		essiccazione all'aria per 36 mesi
densità	3-5 grane/cm		3-5 grane/cm		5-7 grane/cm		> 7 grane/cm
descrizione della densità	Grana prevalentemente fine. Un numero maggiore di doghe più strette, permette una più alta microossigenazione. Adatta ad una maturazione breve. Il colore delle doghe non è uniforme. Periodo di affinamento ideale: 5-8 mesi		Grana prevalentemente fine, per una maturazione più breve. Ideale per aggiungere dolcezza e morbidezza aromatica al vino. Periodo di affinamento preferibile: 6-10 mesi		Grana molto fine, per un affinamento medio-lungo. Aggiunge nobile struttura ed eleganza al vino. Affinamento preferibile di 10-16 mesi		Grana extra fine, per un effetto raffinato al vino. Aggiunge complessità e aromi eleganti in vini di qualità superiore. Ideale per un periodo di affinamento più lungo - da 24 mesi
tostatura	L, M, ML, M+, H		L, M, ML, M+, H		L, M, ML, M+, H		L, M, ML, M+, H

Su richiesta possiamo produrre botti di volumi più grandi o fusti di altre essenze, come acacia, gelso, ciliegio selvatico, castagno.

DESCRIZIONE DELLA FASE DI **TOSTATURA**

L (leggera)	Tostatura con temperatura fino ad un massimo di 180°C. A questa temperatura di tostatura si ottengono botti con un colore miele sfumato ed aromi delicati, che permettono di preservare freschezza e varietà del vino.
M (media)	La tostatura avviene ad un massimo di 210°C, che si traduce in fusti di tonalità medio marrone, con leggere note di pane tostato, caffè e cioccolato e l'effetto sulla pienezza e struttura del vino durante il periodo di affinamento.
ML (medio lunga)	La tostatura avviene a temperature leggermente più basse, fino ad un massimo di 190°C ma per un periodo di tempo più lungo. Questo metodo di tostatura permette al calore di penetrare più profondamente nella doga. Ciò conferisce un grande equilibrio tra durezza e pienezza nel gusto ed un leggero aroma tostato.
M+ (media plus)	La tostatura a temperature leggermente più elevate, fino ad un massimo di 220°C, conferisce alle botti tonalità marrone più scuro con un forte aroma di cioccolato e caffè.
H (forte)	Tostatura ad una temperatura massima di 240°C. Queste temperature ottengono un colore simile al caffè ed un aroma ricco di cioccolato fondente, spezie tostate che donano ricchezza e pienezza al vino.

DESCRIZIONE DEI **PARAMETRI**

Parametri:	225 litri	300 litri	400 litri	500 litri	600 litri	1000 litri
lunghezza (mm)	950	1000	1050	1100	1150	1250
peso (kg)	48	54	62	75	120	180
diametro-teste (mm)	575	645	725	785	822	1055
diametro-pancia (mm)	690	770	870	950	992	1250
spessore-doghe (mm)	25/27	25/27	25/27	25/27	32/28	48/35
cerchi di metallo (pz)	6	6	8	8	8	6





The mark of
responsible forestry