



NOSTRA GAMMA DI TOSTATURA

CAMPAGNA 2016/17

TOSTATURE DESTINATE AI VINI

TOSTATURA		AROMI	STRUTTURA	IDEALE PER
Leggera	L	Minerale, legno fresco, poco vaniglia e grigliato. Complessità sul finale.	Forte apporto tannico. Effetto strutturante.	Per uso specifico sul vino proveniente da uva molto matura e fortemente concentrato. Ricerca di un apporto aromatico limitato e di aumento della struttura tannica del vino.
Media	M	Grande complessità : Grigliato, vaniglia, pane fresco, spezie.	Struttura rotonda favorita dalla zuccherosità del legno. Effetto strutturante moderato.	Tostatura ideale per la maggioranza dei vini perché l'apporto boisé è ben equilibrato con la tipicità del vino. Leggero apporto strutturante.
Media Aperta*	MO	Stessa tostatura di M, ma di intensità minore.	Stessa tostatura di M.	Tostatura derivata dalla tostatura media che consente di restare nella stessa gamma aromatica ma con una intensità moderata e quindi un maggiore rispetto del frutto con un apporto di freschezza.
Media Più	M+	Apporto aromatico massimo: pane grigliato, vaniglia, spezie, mandorle grigliate, caffè, cioccolato.	Struttura rotonda, dovuta al zucchero del rovere. Tannini bene integrati.	Tostatura adatta per i vini concentrati capaci di sostenere un apporto aromatico elevato. Gusto rotondo e ampio in bocca. Interessante per affinamenti corti (8-10 mese)
Media Lunga (Stile Borgogna)	ML	Complessità e finezza: vaniglia, brioche, torrone.	Rotondità in bocca. Preserva la finezza del vitigno a deboli concentrazioni tanniche.	Adatta per i vini Chardonnay, Sauvignon Blanc e Pinot noir. Aumento della complessità e da un finale potente, rispettando la finezza e la tipicità del "terroir".
Media Lunga Aperta*	MLO	Stessa tostatura di ML, ma di intensità minore.	Stessa tostatura di ML.	Tostatura derivata dalla tostatura Media Lunga con lo stesso profilo aromatico ma con un'intensità minore dei composti della tostatura, cosa che permette di apportare della freschezza.
Media Lunga Tradizione (Tradizione Borgogna)	MLT	Gamma empireumatico: grigliato, cacao, caramello. Rinforzamento delle note di frutta candite.	Procura del volume e lunghezza in bocca, preservando la freschezza iniziale.	Adatto per la fermentazione ed affinamento dei grandi vini bianchi su feccie.
Media Extra Lunga Aperta*	MXLO	Apporto aromatico dolce: vaniglia, crema pasticcera, lievi note tostate.	Tannini rotondi e setosi con una bella persistenza a fine bocca.	Indicato per vini rossi di media ed elevata concentrazione. Tostatura che permette di beneficiare di un apporto "boisé" fin dall'inizio dell'affinamento.
Fondi tostatati	TH	Apporto di note affumicate.	Limita l'apporto tannico dei fondi. Aumenta la zuccherosità del vino.	Adatto per vini che necessitano un apporto in tannini limitato e un apporto aromatico grigliato e vanigliato più intenso.

TOSTATURE DESTINATE AI DISTILLATI

TOSTATURA		COLORE & AROMI	STRUTTURA	IDEALE PER
Alcol 1	ALC1	Colore giallo dorato pronunciato accompagnato da riflessi bruni. Aromi leggermente di legno e complessi: vaniglia, caramello, tostato.	Struttura particolarmente rotonda, favorita dalla piacevolezza del rovere.	Distillati potenti e di carattere.
Alcol 2	ALC2	Leggera colorazione giallo dorata, aromi freschi, speziati, note di chiodo di garofano e di pepe bianco. Note leggere di torrefazione.	Apporto di freschezza ed effetto strutturante.	Distillati fini e leggeri.

* Le tostature MO "Media Aperta", MLO "Media Lunga Aperta" e MXLO "Media Extra Lunga Aperta" escludono l'uso del coperchio sulla barrique al termine della tostatura di finitura. Questo processo permette di ridurre l'aumento del colore e dà al legno un profilo aromatico meno empireumatico e più rispettoso del fruttato.

I nostri ingegneri enologi sono alla vostra disposizione per adattare la tostatura che corrisponde al vostro obiettivo enologico.