



Inserti per barrique



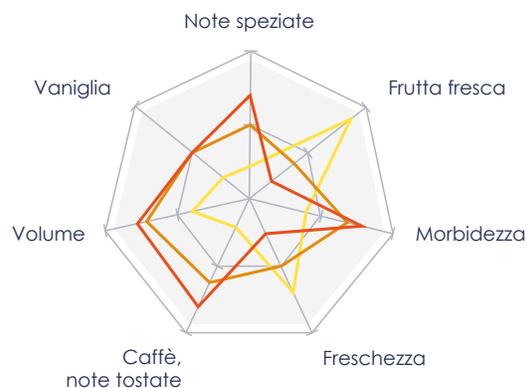
Inserti per barrique

in rovere francese

Tempo di contatto consigliato	6 mesi e oltre
Dimensioni	300 mm x 22 mm x 22 mm
Metodo di tostatura	Tunnel di tostatura a infrarossi
Livelli di tostatura disponibili	Tostatura leggera Tostatura media Tostatura media +
Imballaggio	Confezione di 10 pacchi da 10 assicelle ciascuno Confezione di 5 pacchi da 20 assicelle ciascuno 44 scatole per pallet 1 m x 1,20 m - 385 kg (+/- 10 %)

Dosaggio di riferimento	
equivalente al 25% di legno nuovo/barrique:	1 pacco da 10 assicelle
equivalente al 50% di legno nuovo/barrique:	1 pacco da 20 assicelle

Opzionale Fornitura di un cocchiume in silicone con gancio di fissaggio



Tostatura leggera

Apporta struttura ed esalta il frutto. Dolcezza fresca e sottile, maggiore volume e una leggera cremosità al palato medio.

Il vino è ben equilibrato con una struttura pulita e fruttata.

Tostatura media

Il frutto è esaltato e la texture morbida. Ben equilibrato, con un buon volume e bei tannini freschi.

Tostatura media +

Frutti neri, note dolci e speziate. Corpo elegante, buona intensità e complessità.