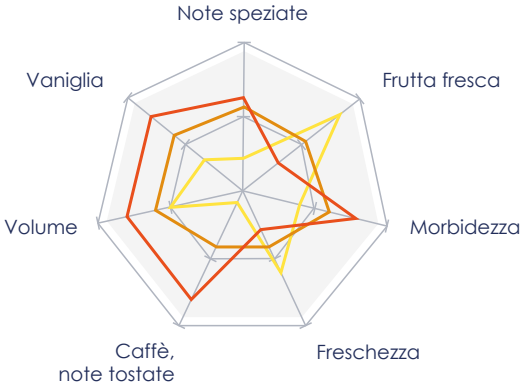
Duo
by Groupe Barthe

Cubi

Cubi

in rovere francese

Tempo di contatto consigliato	da 1 a 3 mesi
Dimensioni	22 mm x 22 mm x 22 mm
Metodo di tostatura	Convezione (aria pulsata) con tostatura al cuore
Livelli di tostatura disponibili	Tostatura leggera Tostatura media Tostatura media +
Imballaggio	Rete da 9 kg in sacchetto di plastica (con o senza imballaggio in cartone)
Numero di confezioni da 9 kg / pallet	35 reti per pallet 1 m x 1,20 m 1,23 m di altezza totale del pallet 315 kg di cubi
Dosaggio di riferimento	4 g/L equivalgono al 33% di legno nuovo



Tostatura leggera

Frutta fresca, maggiore struttura e volume, morbidezza, eleganza e buona persistenza in chiusura di bocca.

Tostatura media

Maggiore complessità, bocca migliorata con note di caramello e tostato.
Crea profondità e tensione.

Tostatura media +

Frutta scura con note di cioccolato e caffè. Equilibrio elegante, tannini succosi e lunghezza in bocca.

Grafici basati sull'analisi cromatografica
in fase gassosa e sulla nostra esperienza di degustazione