

BARRIQUES

BARRIQUE lt. 225 - ROVERE FRANCESE

Realizzata a partire da legno stagionate all'aria per 24 mesi, dalla grana semi fine, la barrique Aromatic sviluppa rapidamente i propri aromi ed evidenzia l'espressione del frutto e la morbidezza dei tannini. Questa barrique favorisce un affinamento corto ed il suo incomparabile apporto qualità / prezzo la destina in modo particolare ai vignaioli esigenti, avvezzi alla competitività commerciale, che desiderano affinare in condizioni ottimali vini che conservino anche un vantaggio concorrenziale.

BARRIQUE lt. 225 - ROVERE AMERICANO

Realizzata esclusivamente con rovere americano a grana fine stagionato all'aria aperta per più di 24 mesi. Doghe: prima manifattura, 27 mm di spessore, 6 cerchi di ferro galvanizzato. Tostature su braci di rovere.

CARATTERISTICHE DEL LEGNO:

- **Origine** Selezione ed assemblaggio di più provenienze
- **Stagionatura** Irrorazione alla ricezione

DATI TECNICI / DATA SHEET:

CAPACITA' GEOMETRICA	lt.	225 c.a
LUNGHEZZA DOGA	mm.	950
DIAMETRO IN TESTA	mm.	560
DIAMETRO IN PANCIA	mm.	700
SPESSORE DOGA	mm.	25 - 27
CERCHIATURA	N.	6 GALVANIZZATI

