

Come scegliere i
PRODOTTI ORIGINALI

TONNELLERIE DE L'ADOUR 1929

Referenza	Descrizione	Tostatura		Curvatura Vapore	Curvatura Fuoco
		Grado	Opzione Complex		
[Équité]	<i>NESSUN CARATTERE DOMINANTE</i> : il vino acquisisce il contributo tattile, ma equilibrato dei polifenoli del legno, senza particolari interferenze aromatiche, lasciando una sottile sensazione minerale.	L	+ COMPLESSITÀ TATTILE~AROMATICA	VERTICALITÀ ACIDITÀ	STRUTTURA PERSISTENZA
[Ôriginèllē]	<i>LA TRADIZIONE DEL BARILE "À LA FRANÇAISE"</i> : una sottile e ben fusa percezione boisé, un profilo tattile che stimola la salivazione in piacevole equilibrio tra salinità e sucrosité. Accompagna il vino rendendolo gradevolmente persistente.	M			
[Trāmē Tānníqüē]	<i>MANIFATTURA STRUTTURANTE E COSTRUTTIVA</i> : conferisce potenza e profondità al vino grazie alla espressione di bocca incentrata su una fitta trama tannica. Piacevole complessità aromatica all'olfatto, sempre in linea col rispetto varietale.	M+			
[Empyrēümātíqüē]	<i>TERZIARIZZAZIONE E UNTUOSITÀ</i> : una manifattura particolarmente energetica e profonda genera una ampia paletta empireumatica (torrefazione, grigliato, goudron, caffè) ed un tattile denso, complesso ed concentrato.	fF		Solo Curvatura Fuoco	
[Sēl Füméeē]	<i>SALINITÀ E FUMÉ</i> : pur lavorando su un principio di tostatura molto energico, la lavorazione a vapore delle doghe confersisce una maggior franchezza di bocca, riducendo la paletta empireumatica e focalizzando il risultato sui profili di salinità e fumé.	vF		Solo Curvatura Vapore	

Note :

- Tutte le Referenze sono applicabili sulla seguente gamma di barili : **Gascogne – Classic – Premium – GrandCru – La48 - Limited**
- Curvatura Doghe Vapore = maggior sensazione di Verticalità & Acidità nel vino, in rapporto alla referenza scelta Solo per **Équité - Originelle - TrameTannique**
- Curvatura Doghe Fuoco = maggior sensazione di Struttura & Persistenza nel vino, in rapporto alla referenza scelta Solo per **Équité - Originelle - TrameTannique**
- Tostatura Doghe Complex = conferisce maggior complessità tattile/aromatica alla referenza scelta, grazie all'uso dei parametri di "cuisson" da Brace (minor calorimetria | maggior tempo esposizione)

Altre Referenze	Descrizione	Tostatura		Curvatura Vapore	Curvatura Fuoco
		Grado	Opzione Complex		
<i>Dulcinèa</i>	<i>DOLCEZZA E CORPO</i> : supporta e rivela le note naturalmente dolci del vino, grazie alla selezione di legni Sessilis, ricchi in polisaccaridi e lattoni. Apporto polifenolico strutturante con richiamo alla salivazione.	GRD	Non Opzionabile		
ACACIA	<i>VINI BIANCHI E DISTILLATI</i> : delicata strutturazione della bocca, dovuta alla esigua presenza di polifenoli, minimo apporto di colore, note aromatiche leggermente mielose e salinità in ragione della particolare tostatura "bionda". Profilo floreale e di erba limoncina, rivelabili se si lavora il liquido in presenza di fecce fini (bâtonnage).	GRD	Non Opzionabile		