



**FUSTI 3001, 4001, 5001**



### **Storia**

Da secoli utilizzati per lo stoccaggio, questi tipi di contenitori sono oggi sempre più ricercati per la vinificazione e l'affinamento nell'ambito dell'attuale tendenza verso vini molto fruttati.

### **Il legno e le sue caratteristiche organolettiche**

Il rovere, adattato all'origine per l'utilizzo desiderato, è rigorosamente selezionato secondo i criteri di qualità **SEGUIN MOREAU**.

Le doghe, di 27 mm di spessore, sono esclusivamente lavorate a spacco per assicurarne la durata e la perfetta tenuta.

Le superfici di scambio elevate contribuiscono a degli apporti aromatici e tannici che rispettano il vino, permettendo inoltre di prolungare gli affinamenti o di "strutturare" con delicatezza.

### **Indicazioni di utilizzo**

I fusti da 300 a 500 Lt valorizzano particolarmente i vitigni mediterranei: Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre ; i vitigni bianchi fini e aromatici quali il Sauvignon, Sémillon, Roussanne, Marsanne, Chenin, Petit Mensing, Grenache, Muscat, Riesling, Chardonnay, ma anche vitigni quali il Gamay o il Pinot Noir.

### **I benefici che il vostro vino ne trae**

Oltre ad assicurare una longevità di utilizzo, i fusti da 300 a 500 Lt valorizzano i vini a forte potenziale aromatico e varietale e di struttura fine.

