



MICRO VINIFICATORE



Storia

Molti proprietari ambiziosi e desiderosi di vinificare il loro vino in tini di legno volevano effettuare delle prove su dei tini troncoconici su misura.

SEGUIN MOREAU ha proposto una soluzione economica e semplice da mettere in opera : il MICRO VINIFICATORE è il compromesso ideale tra i benefici della vinificazione in tino di legno e della padronanza nella concezione dei fusti da 600L : un aspetto « soft » privo di triturazione della vinaccia e una dolcezza d'estrazione dei componenti della vendemmia.

Il legno e le sue caratteristiche organolettiche

Quercia sessile proveniente dalle foreste demaniali coltivate ad Alto Fusto dall'O.N.F.

Le doghe sono spaccate secondo il filo del legno nel rispetto della tradizione SEGUIN MOREAU per assicurare la longevità e perfetta tenuta del fusto, così come l'importante spessore di 42 mm apporta un'eccezionale stabilità termica.

La tostatura

Poiché le doghe sono molto spesse, una tostatura medio lunga assicura una degradazione moderata della lignina ed una trasformazione omogenea ed in profondità dei tannini. Permette pertanto di assicurare la qualità degli scambi con il vino nel corso dei vari anni di utilizzo del micro-vinificatore.

Le tostature leggere sono sconsigliate per evitare il rischio di tannini verdi lungo l'arco del suo utilizzo. Le tostature forti non sono raccomandate per non favorire aromi troppo grigliati all'inizio dell'affinamento.

Le nostre indicazioni di utilizzo

Il microvinificatore si posiziona come uno strumento di alta classe per l'azienda esigente desiderosa di differenziarsi dai vini generici nella loro denominazione, lavorando la testa di cuvée (500 kg d'uva alla volta) con tutti i vantaggi della vinificazione in tino di legno.

