



## BARRIQUE IN ROVERE AMERICANO



### Storia

Ricercata per il suo importante apporto aromatico, grazie a una forte proporzione in lattone (noce di cocco), questa quercia è da molto tempo utilizzata dai winemakers americani. Con lo scopo di rendere più complesso questo apporto aromatico, **SEGUIN MOREAU** ha messo a punto un metodo di maturazione del legno ed una tostatura specifica che permette di sviluppare degli aromi molto più vicini a quelli della quercia francese.

### Il legno e le sue caratteristiche organolettiche

E' la Quercia bianca d'America proveniente dalle foreste dell'Idaho, del Missouri e dell'Ohio, tra le altre. La maturazione del legno si effettua nella nostra unità di Perryville secondo il processo di "maturazione assistita" esclusivo di **SEGUIN MOREAU**. La fabbricazione dei fusti è realizzata nella nostra tonnellerie di Napa Valley.

### Una tostatura integrale lunga e profonda

Grazie a questa specifica tostatura, la quercia americana sviluppa degli aromi vicini a quelli della quercia francese, limitando gli apporti in lattone e sviluppando gli altri componenti aromatici.

### Le nostre indicazioni di utilizzo

Fortemente dosato in composti aromatici e poco dosato in acidi tannici ellagici, la barrique in Rovere Americano è raccomandata in particolare per degli affinamenti corti il cui scopo è di limitare l'apporto tannico e di aumentare la complessità aromatica del vino.

### I benefici che il vostro vino ne trae

Un apporto aromatico ricco e complesso .

