



La Haute Tonnellerie

## LE SELEZIONI SPECIALI IN ROVERE FRANCESE "HAUTE FUTAIE" DI SEGUIN MOREAU



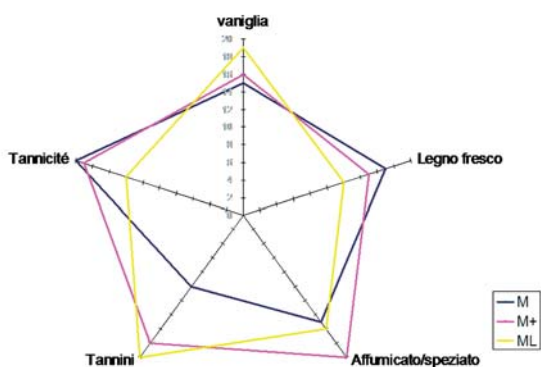
Queste barriques presentano una caratteristica comune nelle selezione e stagionatura del legno.

Il Rovere francese "Haute Futaie" proviene da foreste demaniali gestite dall'Ufficio Nazionale delle Foreste (Office National des Foret - O.N.F.) e risponde a dei particolari criteri di struttura del rovere. Le sue caratteristiche fisico-chimiche, associate ad un programma di stagionatura pro-attiva controllata ed a operazioni di tostatura specifiche, orientano naturalmente il suo utilizzo enologico.

### La scelta di una struttura speciale:

la nozione di struttura è legata alla larghezza degli anelli, che varia in funzione della rapidità di crescita del rovere. La struttura fisica del rovere dà delle indicazioni precise sulla sua composizione chimica. Queste indicazioni consentono di ottimizzare gli scambi tra il vino ed il legno. Le selezioni speciali in rovere francese "Haute Futaie" di SEGUIN MOREAU sono un valore aggiunto per i vitigni ricchi di tannini reattivi, che si combinano armoniosamente con quelli del rovere. Moderatamente ricco in  $\alpha$ -méthyl-y-octalactones, il rovere selezionato conferisce al vino degli aromi discreti e delicati che gli consentono di esprimere con eleganza il suo carattere fruttato.

### L'influenza della tostatura:



Nel corso della curvatura e della tostatura enologica o "Bousinage", il trattamento termico delle doghe provoca delle trasformazioni profonde nella composizione chimica degli elementi estraibili del rovere ou delle cessioni del rovere.

Nel caso della tostatura Media, Media+, il calore dei bracieri è intenso e la temperatura della superficie delle doghe varia da elevata a molto elevata. Al contrario, essa è debole all'interno dello spessore della doga. L'apporto è di note affumicate.

Nel caso della tostatura Media Lunga stile Bourgogne, l'intensità dei bracieri è misurata, il calore penetra in profondità all'interno delle doghe. La temperatura di superficie della doga è moderata e lo scarto di temperatura fra l'esterno ed il cuore della doga è ridotto. Questo tostatura è molto utilizzata in Borgogna poiché consente di strutturare i vini in dolcezza e di preservarne gli aromi.



## LE SELEZIONI SPECIALI IN ROVERE FRANCESE "HAUTE FUTAIE" DI SEGUIN MOREAU

La Haute Tonnellerie

Denominazione	Tipologia	capacità (l)	Spessore delle Doghe (mm)	Livello di tostatura	Adato a
Sélection Blanc	Bordeaux Export	225	27 mm	Media lunga stile Bourgogne	Raccomandata per la fermentazione e l'affinamento dei vini bianchi "sur Lies". Il Rovere apporta volume, zuccherosità, rispettando e valorizzando gli aromi del vino.
	Bordeaux château façon transport		21 mm		
Sélection Rouge	Bordeaux Export		27 mm	Leggera, Media, Media+ e Forte	Consigliata per l'affinamento dei vini rossi che necessitano di struttura, per un periodo da 10 a 16 mesi. Preserva la freschezza degli aromi fruttati apportandovi delicate e complesse note speziate. In bocca il volume e la struttura sono intensi, il finale elegante.
	Bordeaux château façon transport		21 mm		

Denominazione	Tipologia	capacità (l)	Spessore delle Doghe (mm)	Livello di tostatura	Adato a
Chagny White (CW)	Bourgogne Export	228	27 mm	Media lunga stile Bourgogne	Raccomandata per la fermentazione e l'affinamento dei vini bianchi "sur Lies". Il Rovere apporta volume, zuccherosità, rispettando e valorizzando gli aromi del vino.
Grand Domaine					Adatta all'affinamento dei vini rossi, valorizza gli aromi fruttati del vino ai quali apporta discrete note di boisé e vaniglia.



### CERTIFICAZIONE PEFC

Il PEFC è un sistema di certificazione forestale, che si basa sulla messa in opera di una catena di controllo a partire dalla raccolta.

Consiste nel distinguere chiaramente i legni certificati lungo tutta la catena di trasformazione e commercializzazione.



### GLOBAL COMPACT

Questo patto invita le aziende ad adottare, sostenere ed applicare nei loro campi di influenza, un insieme di 10 valori fondamentali  
Nei campi dei diritti umani, delle norme per il lavoro, l'ambiente e della lotta contro la corruzione.



**PARTNER ESCLUSIVO DELL' O.N.F. 2007 – 2011**  
SEGUIN MOREAU sostiene il re-impianto della quercia sessile su due appezzamenti di foreste demaniali Della Braconne (N°81) e di Vierzon (N°49)



**CERTIFICAZIONE ISO 22000**  
Il BUREAU VERITAS ha attribuito la certificazione ISO 22000 alla tonnellerie SEGUIN MOREAU.  
Questa norma è destinata a fornire prodotti sani ai consumatori. Garantisce la sicurezza degli alimenti al cliente industriale o al distributore.