



SUPER C/V

.....

New oak alternatives per dare una spiccata nota boisée

.....

→ DESCRIZIONE TECNICA

L'uso del legno nella produzione dei vini ha una lunga tradizione: si è passati dalla semplice funzione di contenitore a quella di vero e proprio strumento per affinare e caratterizzare i vini.

Nel tempo, l'aumentare delle conoscenze enologiche ed analitiche ha permesso di approfondire i meccanismi di azione tra legno ed ossigeno e la loro interazione sulle sostanze polifenoliche; tutto ciò ha chiarito quanto importanti siano le differenti zone di provenienza del rovere, l'età della pianta, il tipo di stagionatura e come queste caratteristiche influenzino in modo netto il vino trattato.

Le tecnologie di produzione del vino e le esigenze dei consumatori di tutto il mondo, hanno evidenziato come uno degli aspetti più importanti sia la tostatura del legno, che influenza direttamente il gusto, grazie ai composti odorosi e gustativi che vengono rilasciati durante l'affinamento.

L'uso dei chips è andato diffondendosi negli anni '80 ed ha evidenziato in modo chiaro l'incidenza positiva sui vini trattati. Una ulteriore evoluzione è derivata dall'impiego controllato dell'ossigeno, che ha permesso di trasformare l'enologia sostituendo a talune tecnologie sottrattive l'uso integrato di ossigeno e legno.

AEB, che da anni opera in questo settore, ha maturato una grande esperienza nei Paesi extra europei, dove l'uso dei frammenti legnosi è stato introdotto da anni; ciò ha maturato la consapevolezza che le caratteristiche che i chips devono avere in Europa sono di gran lunga più articolate rispetto a quelle dei Paesi che finora li hanno potuti usare, in quanto le molte varietà di uve coltivate e la notevole gamma di vini che si originano, ne richiedono un ampio range.

→ COMPOSIZIONE E CARATTERISTICHE TECNICHE

Tostatura: i Boisélevage sono tostati con un sistema a torrefazione cioè a batch unico. Il metodo, riconosciuto come il migliore, permette alla tostatura di penetrare all'interno, fino al cuore del chips in modo da rendere le cessioni omogenee.

Per **Super C/V** la tostatura è media+ (M+).

Dal grado di tostatura dipende l'intensità della caratterizzazione che il chip può dare.

Provenienza della quercia

La scelta del tipo di legno riveste particolare importanza in quanto le differenze tra francese e americano sono notevoli. In linea di massima si può dire che i chips francesi della linea Boisélevage, conferiscono al vino più complessità, sono più indicati per l'affinamento e rispettano maggiormente le note varietali. I descrittori aromatici che si avvertono sono lo speziato, l'affumicato, la vaniglia ed una sensazione riconducibile al fumo.

Il legno americano invece apporta al vino un gusto "internazionale" dolce, facile da percepire, ed in genere è consigliato per vini nei quali non si vuole influenzare troppo la struttura polifenolica al gusto. Le sensazioni gustative più marcate sono quelle di vaniglia, noce di cocco, crema dolce e legno fresco.





SUPER C/V

Caratteristiche del legno francese, *Quercus petraea*. Invecchiamento: all'aria libera minimo 8 mesi per cm di spessore della doga fino ad un massimo 24 mesi in regioni con una buona umidità. Origine: da rovere francese del centro e dell'est della Francia. Colore: da marrone chiaro a marrone intenso. Umidità: inferiore al 3-4% nei meno tostati e 2-3% nei più tostati.

Caratteristiche del legno americano, *Quercus alba*. Invecchiamento: all'aria libera oltre 10 mesi. Origine: rovere americano Ohio. Colore: da marrone chiaro a marrone intenso. Umidità: inferiore al 3-4% nei meno tostati e 2-3% nei più tostati.

La dimensione di **Super C/V** è di 2 mm.

→ DOSI D'IMPIEGO

Il dosaggio dei Boisélevage normalmente varia da 100 a 500 g/hL, in funzione del tipo di vino da trattare e della sensazione gustativa e olfattiva che si vuole apportare. Per meglio decidere la quantità da utilizzare è importante sapere che 2 mm con dosaggio di 250 g/hL ha la stessa superficie di scambio di una barrique.

→ MODALITÀ D'USO

Dosare direttamente nel vino o con sacco da infusione.

→ CONSERVAZIONE E CONFEZIONI

Conservare in luogo fresco ed asciutto e tenere lontano da fonti di calore. Durante la manipolazione evitare la formazione di polveri.

Sacchi da kg 10 netti.

