

LA NOSTRA GAMMA DI BARRIQUE

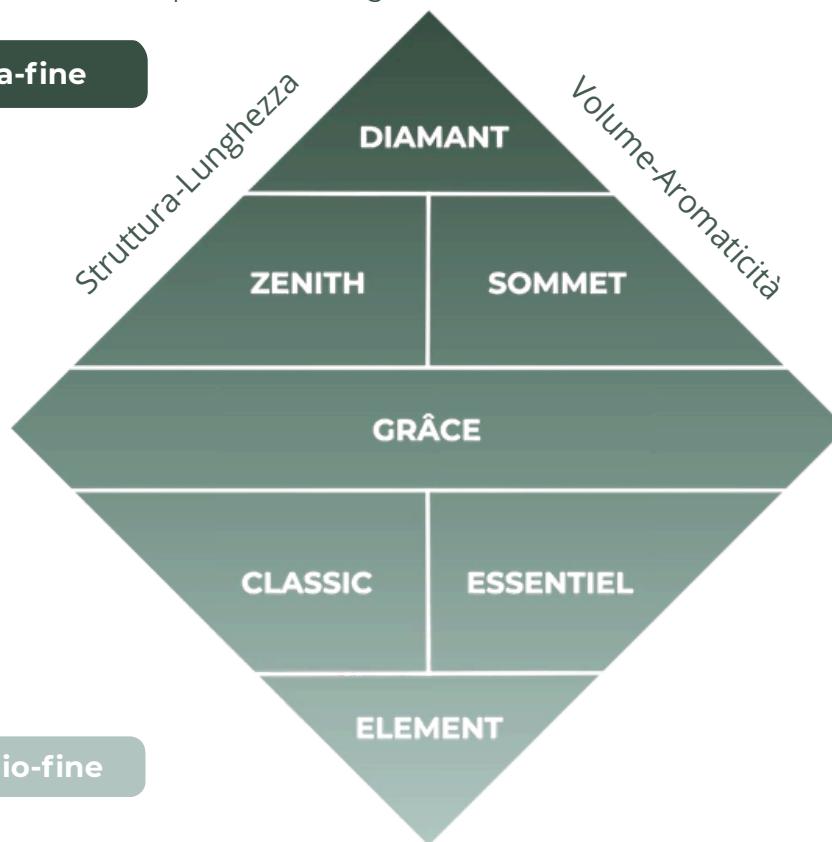
Abbiamo sviluppato una gamma di sette barrique, ciascuna pensata per esaltare le caratteristiche uniche dei vostri vini. Che desideriate valorizzare l'aromaticità e il volume o la struttura e la lunghezza, per affinamenti brevi o prolungati, la nostra gamma è progettata per soddisfare le vostre aspettative e magnificare i vostri vini.

Grano Extra-fine

Affinamenti lunghi

Grano Medio-fine

Affinamenti brevi



DIAMANT : Produzione molto limitata ultra-premium con grani extra-finì, provenienti dalle foreste più prestigiose (Tronçais, Jupille...) per gli affinamenti più lunghi dei terroir più belli.

ZENITH : Selezione di doghe a grano molto fine. Apporta una struttura elegante e una bella lunghezza, mettendo in risalto il frutto. Ideale per affinamenti lunghi.

SOMMET : Espressione fruttata brillante, volume in bocca, tannini morbidi, per affinamenti lunghi. Grani molto fini.

GRÂCE : Offre ai vini un profilo ben equilibrato. Ideale per vini bianchi. Grani fini.

CLASSIC : Struttura e lunghezza per affinamenti da medi a lunghi. Grani fini.

ESSENTIEL : Aromaticità e volume che esaltano il frutto per affinamenti da medi a lunghi. Grani fini.

ELEMENT : Integrazione rapida, impatto e potenza, rispettando l'aromaticità in affinamenti brevi. Grani medi.

POLITICA CSR

PEFC: La Tonnellerie d'Aquitaine ha implementato un controllo della qualità dell'origine del legno secondo il Programma di Riconoscimento delle Certificazioni Forestali (PEFC), la più grande organizzazione di certificazione forestale al mondo.

HACCP: Il sistema di gestione HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points), attualmente utilizzato nei nostri stabilimenti di produzione, garantisce che la qualità della nostra produzione rispetti le norme più severe nel controllo dei rischi biologici, chimici e fisici.

24 MESI DI ESSICCAZIONE MINIMA GARANTITA: La Tonnellerie d'Aquitaine effettua un'essiccazione all'aria aperta delle doghe per 24-36 mesi, garantita. Selezionando i nostri legni e facendoli essiccare all'aria nei nostri locali, controlliamo perfettamente l'origine del legno, dalla foresta fino alla produzione della barrique.