



Crianza

By SEGUIN MOREAU



CARATTERISTICHE TECNICHE:

Essenze



Rovere americano

Modelli proposti

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Tostatura

M / M+ / ML
Fondi Tostati

Da valutare in base ai vostri obiettivi enologici.

Finiture

6 cerchi zincati
Tappo silicone

Imballaggio

Film plastica sui fianchi



ORIGINE & OBIETTIVO ENOLOGICO

Crianza è una barrique ispirata alla **tradizione dell'affinamento in legno dei Grandi Vini spagnoli**.

Questa selezione di rovere americano è destinata a **varietà rosse strutturate** e permette di **conciliare dolcezza olfattiva e vivacità in bocca**.

UNA SELEZIONE SPECIFICA

Per fabbricare i fusti *Crianza*, selezioniamo lotti di rovere americano che **permettono di ottenere un profilo enologico adeguato, oltre ad ottimizzare la materia prima** durante la lavorazione delle tavole in doghe.

Allo scopo di svolgere una stagionatura adatta a questa selezione di tavole, facciamo ricorso ad **una stagionatura 100% naturale tramite esposizione all'aria aperta**, nel nostro parco legname di Perryville (Missouri).

La barrique *Crianza* è uno strumento molto efficace che consente:

- Di apportare note boisé intense corrispondenti alle caratteristiche di taluni vini.
- Di contribuire alla complessità degli assemblaggi.

LO SAPEVATE?

La parola «Crianza», che si traduce con «affinamento», è il nome di **una delle principali fasi della creazione di un Grande Vino**.

Questa tappa corrisponde al passaggio del vino in fusti di rovere per un certo periodo di tempo; il suo obiettivo è di affinare il vino e di **raggiungere il livello di qualità prefissato**.

In Spagna, questo processo rappresenta una dimensione assai importante, tenuto conto della **tradizione e della personalità dei vini**. Esistono tre categorie di vini, differenziati in funzione del loro tempo di affinamento in botte ed in bottiglia: Crianza, Reserva e Gran Reserva.

MODALITÀ DI UTILIZZO

La barrique *Crianza* si presta ad **affinamenti di durata variabile (da 6 a 24 mesi)**, in funzione del profilo che presenta il vino prima dell'affinamento e dell'obiettivo enologico ricercato.

Raccomandiamo **di effettuare il passaggio in legno prima possibile**: sia per svolgere la fermentazione malolattica nel fusto per apportare **maggiore complessità aromatica, dolcezza e piacevolezza**, sia subito dopo. Nei due casi, l'obiettivo è di permettere **un'integrazione più rapida del legno**.

PROFILO SENSORIALE

La tipicità del rovere americano, combinata ad una tostatura di categoria media, permette di ottenere a fine affinamento il profilo sensoriale seguente:

Sul piano aromatico: note aromatiche di cocco, nocciola tostata, caramello, pasticceria da forno, caffelatte, spezie.

Sul piano gustativo: apporto di dolcezza in bocca e ridotto impatto tannico.

Durante i primi mesi di affinamento con il rovere americano, è solitamente percepita un leggera « prise de bois »: tostato, legno fresco ed una delicata nota tannica in bocca. Questa sensazione diminuisce progressivamente durante l'affinamento.

**« prise de bois » : si tratta di un fenomeno osservato durante l'affinamento in barrique che consiste nel percepire una leggera note boisée ed un aumento importante dell'intensità tannica.*

UNIVERSO OLFATTIVO



QUALITÀ E SICUREZZA

Tutti i nostri fusti sono soggetti a condizioni di fabbricazione rigorose volte a garantire la sicurezza alimentare ed a rispondere alle esigenze della regolamentazione in vigore.

I certificati di Qualità e di Idoneità Alimentare sono disponibili a richiesta: œno@seguin-moreau.fr

CONTATTI

I nostri enologi sono a vostra disposizione per assistervi e condividere la loro esperienza.

Per avvalervi di consigli personalizzati, contattateli: œno@seguin-moreau.fr