

LAISSONS PARLER LE VIN



TONNELLERIE DE L'ADOUR è una azienda con Manifattura Artigianale
Tutti i barili sono prodotti su ordinazione e spediti direttamente dalla Francia

CLASSIC

- . Disponibile in : 225 - 228 - 300 - 500 litri
- . Stagionatura Naturale di 24 Mesi - Doga di 27 mm
- . Adatta per tutti i vini con affinamenti Classici (10-12 Mesi)
- . Tannini speziati ed aromatici

LIMITED

- . Disponibile in : 225-228-300-400-500 Litri
- . Stagionatura Naturale di 24 Mesi - Doga di 27 mm
- . Per vini con affinamento tradizionale (10-12 mesi)
- . Tannini dolci e strutturanti, ma eleganti; al naso tipico profilo vanigliato del rovere americano

GASCOGNE

- . Disponibile in : 225 - 228 - 300 - 400 litri
- . Stagionatura Naturale di 24 Mesi - Doga di 27 mm
- . Adatta per Distillati o Vini Bianchi con affinamenti brevi (6-8 Mesi)
- . Tannini freschi, con note vegetali ed appena torbate

ACACIA

- . Disponibile in : 225 - 500 litri
- . Stagionatura Naturale di 24 Mesi - Doga di 27 mm
- . Tostatura "Blonde" (Ricetta Adour)
- . Dedicata ai vini bianchi (secchi o dolci) ed ai distillati in genere



DULCINEA

- . Disponibile in : 225 - 500 litri / Doghe di 27 mm
- . Stagionatura Naturale di 24/30 Mesi
- . Indicata per tutti i vini con affinamenti tradizionali (12 mesi)
- . Supporta e rivela le note naturalmente dolci del vino, conferendo una piacevole sensazione di "sucrosité"

GRAND CRU

- . Disponibile in: 225-228-300-400-500-600-700 Lt
- . Stagionatura Naturale di 36 Mesi
- . Doghe di 27 mm (oppure 22 mm in 225/228 Lt)
- . Adatta a vini con affinamenti lunghi (14-18 mesi)
- . Tannini strutturanti e setosi che conferiscono volume eleganza e persistenza.

PREMIUM

- . Disponibile in: 225-228-300-400-500-600-700 Lt
- . Stagionatura Naturale di 30 Mesi
- . Doghe di 27 mm (oppure 22 mm in 225/228 Lt)
- . Adatta a vini con affinamento Medio-Lungo (12-16 mesi)
- . Tannini raffinati e discreti, capaci di rispettare il vino e preservare l'espressione del frutto.

LA48

- . Disponibile solo in 225 litri - Doghe di 27 mm
- . Stagionatura Naturale di 48 Mesi
- . Indicata per Affinamenti di almeno 18 e 24 mesi
- . Tannini strutturanti ed eleganti che conferiscono profondità e complessità al vino, sempre nel rispetto delle sue note varietali

Referenze di manifattura :

[Équité] - [Originelle] - [Trâmē|Tänniqüē] - [Emprëümâtíqüē] - [Sēl|Fümée]

in ragione della scelta di

CURVATURA delle DOGHE con VAPORE oppure FUOCO ~ TOSTATURA delle DOGHE con BRACE oppure FUOCO

(Barili fabbricati a mano - Le misure possono subire piccole variazioni e sono fornite a puro titolo indicativo)