

Sticks Inside

Kit pronti all'uso, composti da segmenti di rovere francese della varietà «merrain», concepiti per prolungare la durata di vita delle barrique. Il rovere usato è altamente selezionato e matura naturalmente per almeno 24 mesi all'aria aperta. I segmenti quadrati (22mm x 30 cm) che compongono Sticks Inside sono studiati in maniera da ottenere un'estrazione delicata e progressiva, sinergica all'affinamento tradizionale in barrique di rovere. L'apporto aromatico dell'affinamento è amplificato, la trama tannica richiusa, come in barriques recenti.

VANTAGGIO ENOLOGICO

- > Gli **Sticks Inside** si utilizzano in affinamento su vini bianchi o rossi e rinforzano gli aromi di affinamento in fusti di rovere, tutto conservando la finezza e la morbidezza della trama tannica.
- > Gli **Sticks Inside** si utilizzano anche durante le fermentazioni alcolica e malolattica, su vini bianchi e rossi. Beneficiando dell'interazione tra microorganismi e legno, gli Sticks Inside apportano allo stesso tempo sucrosità e grasso ai vini, e contribuiscono alla complessità aromatica preservandone il frutto.



L'utilizzo degli **Sticks Inside** è semplice, diretto e non necessita di equipaggiamento, dato che gli **Sticks** si inseriscono direttamente attraverso il cocchiere della barrique. Il sistema si fissa al tappo e può essere ritirato al momento desiderato, senza dover travasare il vino dal fusto.

I PRODOTTI

Gli **Sticks Inside** sono composti da 9 segmenti di dimensioni 22mm x 30 cm. Usati su una barrique da 225l, di terzo passaggio, il loro effetto equivale ad un apporto di 60% di fusto nuovo.

L'età della barrique, il tipo di vino, il profilo organolettico desiderato, sono da tenere in considerazione. Si consiglia di seguire sempre le indicazioni di un enologo.



MODO D'IMPIEGO E RACCOMANDAZIONI

> Utilizzo per immersione diretta degli SticksInside nel vino o nel mosto da trattare.

> **In fermentazione alcolica o malolattica su vini bianchi e rossi.**

Per amplificare l'effetto dello Stick Inside, si raccomanda di lasciare il vino su fecce fini e procedere a dei bâtonnages.

Tempo di contatto: 4 mesi.

> **In affinamento su vini bianchi o rossi :** aggiungere gli Stick durante l'affinamento.

Tempo di contatto: tra 3 e 10 mesi a seconda dell'obiettivo organolettico desiderato e il profilo alla degustazione.

FORMATO

> **Scatola di cartone non trattato contenente 10 Sticks Inside**, condizionati in blister individuali.

QUALITÀ E TRACCIABILITÀ

Il rovere francese selezionato per gli Sticks OEnobois proviene esclusivamente da foreste francesi e da varietà "Q. Robur" e "Q. Petraea". La tracciabilità utilizzata da OEnobois permette di garantire l'origine precisa del rovere utilizzato, così come la maturazione naturale del legno di rovere per una durata di almeno di 24 mesi.

SR 25/08/14



Lamothe-Abiet
Z.A. Actipolis
Avenue Ferdinand de Lesseps
33610 CANÉJAN / BORDEAUX
Tél. 33 (0)5 57 77 92 92