



I TANNINI





- **Cosa sono:**
composti polifenolici
presenti nelle piante.
Quelli del vino sono
tanninicatechici
- **Che effetto fanno:**
Danno una sensazione
di astringenza e,
talvolta, di amarognolo
- **Dove si trovano:**
sulla buccia, nei raspi e
nei vinaccioli
Ha una funzione
protettiva e conservativa
- **I tannini della botte:**
Gallici e Ellagici
Hanno minore potere
astringente

AFFINAMENTO

Il processo di affinamento può avvenire in vari tipi di contenitori: botti di legno, serbatoi di acciaio inossidabile, vetroresina, cemento e anfora. Ognuno di questi materiali interagisce in modo diverso con il vino, influenzandone il sapore e l'aroma.

Le botti di legno permettono una lieve ossigenazione del vino e possono cedere aromi e tannini aggiuntivi
i serbatoi di acciaio inossidabile o altri materiali inerti tendono a preservare più fedelmente il profilo aromatico originale del vino.



TONNEAUX

500 litri

BOTTI GRANDI

da 10 a 50 ettoltri

MOMI BOTTI

BARRIQUE

- Barrique di beaujolais capacità 215 litri;
- Barrique bordolese capacità 225 litri;
- Barrique borgogna capacità 228 litri;
- Botticella di Nantes capacità 230 litri;

CARATELLI

25 o 50 litri





Il legno più utilizzato per le barrique è il rovere della Francia
(quello più pregiato proviene dalle foreste di Allier, Nerves,
Limousin, Volgi e della Valle della Loira)

Seguono la Slavonia, nella Croazia orientale e gli Stati Uniti
(Pennsylvania e Minnesota)

In Italia si usa anche ciliegio, castagno, acacia, frassino, melo, pero



Gli aromi originati dalle botti variano a seconda di vari fattori:

- grado di utilizzo del legno (primo, secondo o terzo passaggio)
- la tipologia di legno utilizzato (ogni varietà rilascia sentori diversi)
- il tipo di tostatura (leggera, media, forte)
- la dimensione (per il maggiore o minore quantitativo di vino a contatto)
- il tempo di affinamento del vino nel contenitore di legno

