

FUSTI / BARRIQUE



SEGUIN MOREAU

Fraîcheur





SEGUIN MOREAU



Fraîcheur

INNOVAZIONE ENOLOGICA PER VINI BIANCHI

ABBIAMO UNA CONVINZIONE: OGNI VINO MERITA UNA SOLUZIONE SU MISURA. UNA SOLUZIONE CHE GLI PERMETTA DI RIVELARE APPIENO IL PROPRIO POTENZIALE, RISPETTANDONE IL CARATTERE UNICO E L'ESPRESSIONE ORIGINALE DELLE UVE.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

Modelli proposti

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Bourgogne Export
(228L, 27mm)

300L
(27mm)

Essenze proposte



Rovere Francese



Fondi : Acacia

Tostatura

- tostatura dolce specifica (curvatura per immersione)
- fondi tostati



Fraîcheur, É _____

Fraîcheur è un fusto “misto”, che integra diverse essenze di legno. E' destinato a valorizzare la finezza aromatica dei vini bianchi. Formato da **fianchi in rovere francese** e da **fondi in acacia** (robinia), è il frutto della ricerca SEGUIN MOREAU e di parecchi anni di prove in cantina.

- *Fraîcheur* deriva da un protocollo di produzione particolare :

1- messa a punto di una **tostatura dolce specifica**, preceduta da una curvatura per immersione in acqua calda. Questo procedimento permette un apporto di “grasso” limitato e contribuisce alla vivacità del vino.

2- **utilizzo dell'acacia** per i fondi.

La scelta di questa essenza consente di diminuire l'apporto di whisky-lattone (cis e trans) e di tannini ellagici, composti a volte implicati nell'apporto di note boisé eccessive o ad una percezione più “matura/ossidativa” dei vini.

Specifici del rovere, essi sono totalmente assenti nel legno di acacia. I fondi così costituiti permettono quindi di **preservare la freschezza del vino**. Questa viene anche valorizzata tramite **apporto di note floreali leggere**, proprie dell'acacia, che partecipano alla complessità del bouquet.

IL MEGLIO DEL ROVERE _____

I fianchi di *Fraîcheur* provengono dal stesso procedimento di selezione e di maturazione della gamma dei fusti SEGUIN MOREAU :

- Rovere sessile di Alta Fustaia, per note di legno complesse che accompagnano il frutto del vino, un aumento di volume senza eccessiva struttura per mantenere l'equilibrio in bocca;
- Stagionatura proattiva adattata ad ogni essenza per rivelare il suo potenziale enologico.

PER QUALI VINI? PER QUALI OBIETTIVI?

Fraîcheur è destinata ai vini bianchi per i quali il vinificatore ricerca l'espressione della tipicità del vitigno, rispettando il carattere fresco e floreale del vino.

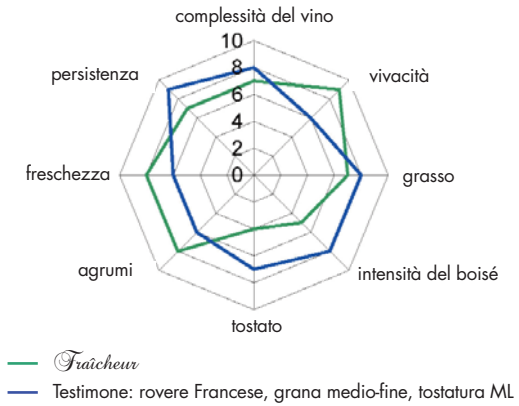
Principali vitigni indicati : Chardonnay, Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle, Viognier, Verdejo, Pinot grigio, Riesling, Petit et Gros Manseng.

Profilo boisé apportato da *Fraîcheur* :

- sul piano della struttura : preservazione della finezza e della vivacità del vino,
- sul piano aromatico : note leggere di limone verde, fiori bianchi, aromi freschi e sottili.

EFFETTO ORGANOLETTICO DI *Fraîcheur* SU UN VINO CHARDONNAY

(8 mesi di contatto)



MODALITÀ D'USO

- Fermentazione alcolica : consigliata in fusto, completa o parziale secondo le procedure di cantina.
- Durata consigliata dell'affinamento in legno : da 5 a 8 mesi dopo la fermentazione su feccia.
- Travasi : nessun travaso intermedio ma solo travaso finale.

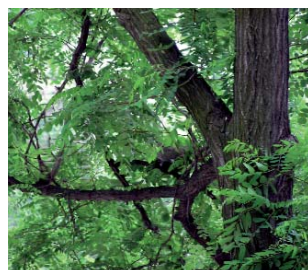
Sconsigliamo la pratica del travaso in corso di affinamento, che potrebbe provocare un'ossidazione prematura del vino tramite un apporto brutale di ossigeno e perdite di feccia, il cui ruolo protettore è accertato. Questo andrebbe contro l'obiettivo enologico di preservazione della freschezza e della tipicità.

LO SAPEVATE?

Il termine "acacia" è utilizzato come abuso di linguaggio : il vero nome di questa essenza è "robinia falsa acacia" (Robinia Pseudacacia). Questa essenza è stata importata dall'America del Nord in Europa da Jean Robin, erborista dei re Enrico III, Enrico IV e Luigi XIII, che planterà i primi campioni a Parigi nel 1601.

Correntemente denominata acacia a causa della sua somiglianza con gli alberi di questo genere conosciuti nell'area del bacino mediterraneo, la robinia fu quindi riqualificata come Linné della famiglia delle Fabacee e denominata Robinia in onore di Jean Robin.

La robinia falsa acacia è un **produttore di qualità** : il suo legno resistente consente vari utilizzi, fra i quali quello per la tonnellerie. La sua composizione chimica specifica è ugualmente interessante poiché permette un **apporto enologico diverso** da quello del rovere.



QUALITÀ E SICUREZZA

Fraîcheur è soggetta 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: ceo@seguin-moreau.fr

CONTATTI

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

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

NOTES



www.seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU
Z.I. Merpins - BP 94
16103 COGNAC
Tel.: +33 (0)5 45 82 62 22
Fax: +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bourgogne
ZAC du Pré Fleury - Les Creusottes Nord
71150 CHAGNY
Tel.: +33 (0)3 85 87 22 23
Fax: +33 (0)3 85 87 22 34

SEGUIN MOREAU Napa Cooperage
151 Camino Dorado
NAPA, CALIFORNIA 94558
Tel.: +1 (707) 252 3408
Fax: +1 (707) 252 0319

SEGUIN MOREAU Australia
Post Office Box 5 – HINDMARSH,
SOUTH AUSTRALIA 5007
Tel.: +61 (0)8 8340 5400
Fax: +61 (0)8 8340 5401



10-31-640 / Cette entreprise a fait certifier sa chaîne de contrôle / pefc-france.org