



Barriques, tonneaux e piccole botti

La gamma Mercier Classique, ampia e diversificata, si compone di carati della più classica tradizione francese e di soluzioni specifiche a marchio. Barrique Bordolesi, Pièce Borgognone e contenitori da 300 o più litri disponibili in diverse finiture.



F de Mercier

- + Rovere Francese
- + Selezione grana fine
- + Stagionatura in parco legname 36 mesi
- + Finiture speciali
- + Produzione limitata

Modelli disponibili:



Indicazioni e caratteristiche :

Elegatissimi carati destinati a vini che richiedano lunghe soste in legno, con buoni affinamenti e grande potenza. Struttura raffinata e di gran corpo, ampiezza a metà palato, complessità aromatica e lunghezza finale.



AFFINITY

- + Rovere Francese
- + Selezione grana fine o media
- + Stagionatura in parco legname
- + Curvatura specifica ad acqua

Modelli disponibili:



Indicazioni e caratteristiche :

L'abbinamento di questa particolare tostatura con doghe a grana fine favorisce il rilascio di tannini molto vellutati, rispettando quindi l'eleganza del vino e l'integrità del frutto. L'accostamento di questa selezione con grana medio-fine consente di esaltare freschezza, mineralità e cremosità.



HARMONY

- + Rovere Francese
- + Selezione grana fine e grana media
- + Stagionatura in parco legname

Modelli disponibili:



Indicazioni e caratteristiche :

Questi carati conferiscono complessità elevate grazie ai suoi tannini eleganti che strutturano il vino con armonia. Donano altresì freschezza se impiegati su Sangiovese e Grenache ben maturi. Adatti anche a lunghi affinamenti, da 2 a 3 anni.



ACACIA

- + Acacia Francese
- + Stagionatura in parco legname
- + Selezione rigorosa

Modelli disponibili:



Raccomandazioni e benefici:

Le barriques in acacia conferiscono freschezza e complessità ai vini bianchi. La sua caratteristica è quella di evidenziare note di agrumi e note floreali. Adatta ad un invecchiamento breve, tra 8 e 10 mesi.



Barriques e Tonneaux nella più
elegante tradizione francese

Mercier
CLASSIQUE

Bordeaux
225 L

Bourgogne
228 L

300 L
o formati
superiori

	Tradition	Chateau Ferrée	Transport 27	Transport 22	Tradition	Transport	300 L	350 L	400 L	500 L
IT code	XC	XF	X7	X2	GT	GT	30	35	40	50
Stagionatura del legname	24 mesi	24 mesi	24 mesi	24 mesi	24 mesi	24 mesi	24 mesi	24 mesi	24 mesi	24 mesi
Peso (kg)	45	45	48	45	50	50	63	69	76	90
Altezza (cm)	95	95	95	95	88	88	102	105	105	110
Diametro in pancia (cm)	69	69	69	69	72	72	77	83	88	95
Diametro in testa (cm)	59	59	59	59	61	61	62	66	72	78
Spessore del legno (mm)	22	22	27	22	27	27	27	28	28	28
Spessore dei fondi (mm)	22	22	27	22	27	27	27	27	27	28
Cerchi in ferro	6/8	8	6	6	6	8	8	10	10	10
Cerchi in legno	4				8					
Barra di fondo	2	2								

Inoltre disponibili:

Rovere Americano
Disponibile in 225 L e 300 L

Rovere dell'Europa dell'Est
Disponibile in 225 L

I particolari stili di tostatura Mercier

Tostatura Leggera (LT): conferisce rilievo al fruttato, apporta struttura, ampiezza e cremosità

Tostatura Media (MT): piena espressione del fruttato e grande complessità olfattiva

Tostatura media Più (MT+): presenza di note tostate integrate ad un elegante fruttato

Tostatura Alta (HT): preminenza di note empireumatiche (confettura, legni e frutti secchi tostate, caffè torrefatto, cioccolato...)