

NUOVE DOGHE, LISTELLI E BARRETTE PER L'AFFINAMENTO

Oltre alla gamma Light Oak, **Tebaldi** ha recentemente allargato la propria proposta nel campo degli alternativi grazie ai prodotti francesi della **JLJ**, azienda specializzata nella produzione di doghe, listelli e barrette. L'enologo Giacomo Citron, responsabile affinamento (legno e derivati) Tebaldi, assicura che "dopo stagionatura di almeno due anni, inizia l'attenta selezione delle doghe, ottenute dagli stessi tronchi di quelle che vengono impiegate dalle tonnellerie. La fase successiva è rappresentata dalla tostatura; raggruppate le doghe dentro un cerchio metallico, esse vengono tostate con la medesima modalità tradizionale delle barrique: fuoco lento diretto, con braciere posto centralmente, per diversi possibili livelli di intensità (bassa, media, media plus, alta). Una volta tostate, vengono ridotte dimensionalmente in funzione della taglia finale ricercata, ottenendo così anche listelli e barrette". In particolare, queste ultime possono essere disperse sfuse nel tino o sospese in una rete, meglio se posizionata a metà vaso vinario, per non essere in contatto con la feccia. Utilizzate in invecchiamento, le barrette (che hanno dimensioni di 30x12x12 mm) diffondono rapidamente gli aromi ma la loro azione è più lenta di quella dei trucioli ed è consigliato dalla ditta un affinamento di minimo 3 mesi per ottenere un "boisé" fine ed armonioso.

