



**BOISÉ**  
*ORIGINE*



Da più di 25 anni, il marchio Bois   produce chips di rovere di alta gamma, 100% francesi. Bois   condivide la stessa visione della sua casa madre Vivelys: l'enologia di precisione.   per questo che prestiamo particolare attenzione nel realizzare chips di ottima qualit , precisi e ripetibili.

Bois     una gamma di 12 referenze di chips e paillettes, complementari e miscelabili, che permettono all'enologo di creare e trovare il profilo di vino desiderato. Ogni chips   tostato per ottenere delle caratteristiche organolettiche molto specifiche per ogni referenza. Cos , per l'enologo,   possibile scegliere la tostatura pi  idonea per quel vino e la precisa miscela, con una o pi  referenze, per raggiungere l'obiettivo desiderato.

In casa Bois  , abbiamo intrapreso diversi percorsi per produrre in modo sostenibile:























*Note tostate  
e fumé.*

**Appunti :**

---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---



---

«DC210» è composto da frammenti di legno di rovere tostate secondo un processo specifico.

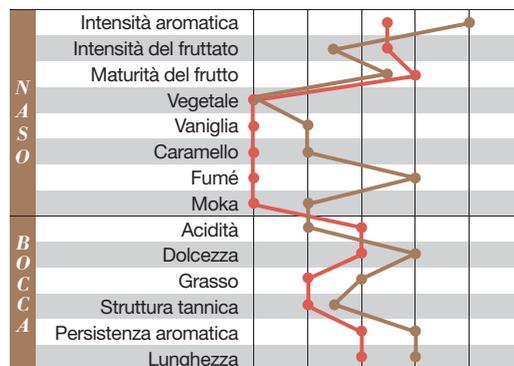
Aumenta l'intensità aromatica dei vini e apporta, grazie alla tostatura, note fumé, speziate e grigliate.

Utilizzato tra la fermentazione alcolica e la malolattica o in affinamento, «DC210» modifica poco la struttura del vino ed apporta soprattutto morbidezza e persistenza aromatica.

### Valutazione sensoriale

Contatto 2 mesi a 3 g/L

—●— Testimone Chardonnay  
—●— Testimone Chardonnay trattato con DC210







Profilo sensoriale	Obiettivo enologico	Processo e dose raccomandata
 	<p>Per ottenere volume e un'espressione fruttata. Abbassa il vegetale, rinforzando la nota di frutti maturi, senza aromi tostati. Apporta un carattere grasso e rafforza la struttura.</p>	<p>Durante FA, FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 2 - 3g/l.</p>
 	<p>Agisce su struttura, frutto e volume. In FA riduce il vegetale e intensifica l'espressione fruttata senza note tostate.</p>	<p>Durante la FA. Immersione per due mesi. Da 2 - 4g/l.</p>
 	<p>Per vini da uve molto mature, apporta freschezza aromatica, struttura e vivacità in bocca.</p>	<p>Durante FA, FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 2 - 3g/l.</p>
 	<p>L'unico legno in grado di donare volume in bocca senza aromi di legno.</p>	<p>Durante FA, FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 0,5 - 4g/l.</p>
 	<p>Per ottenere complessità e volume in bocca. Intensifica la complessità con note speziate, di frutta secca e tostata, vaniglia, caffè e leggermente affumicate.</p>	<p>Durante FA, FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 0,5 - 5g/l.</p>
 	<p>Per ottenere complessità e morbidezza. Intensifica la complessità con note leggermente tostate.</p>	<p>Durante FA, FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 0,5 - 3g/l.</p>

 Intensità	 Fruttato	 Freschezza	 Aromi	 Complessità	 Struttura	 Dolcezza	 Grasso	 Lunghezza
●●	●●				●●		●●	
●	●				●●		●●	
	●	●●●		●	●●●			
					●	●	●●●	●
●●	●	●	●●	●●●	●●●	●	●	●●
●			●	●●		●		●

Profilo sensoriale	Obiettivo enologico	Processo e dose raccomandata
 	<p>Grasso, vanigliato e rotondo. Per dei vini moderni molto apprezzati dai nuovi consumatori. Molto aromatico ed efficace gi� a dosi minime.</p>	<p>Durante FA, FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 0,5 - 3g/l.</p>
 	<p>Per note vanigliate, rotondit� e morbidezza. Aumenta l'intensit� aromatica, conferisce note tostate e di vaniglia.</p>	<p>Durante FA, FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 0,5 - 3g/l.</p>
 	<p>Per note grigliate e caramellate. Aumenta l'intensit� aromatica e conferisce note caramellate e tostate, e rotondit�.</p>	<p>Durante FA, FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 0,5 - 3g/l.</p>
 	<p>Apporto di note tostate e affumicate. Modifica la struttura conferendo rotondit�.</p>	<p>Durante FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 0,5 - 3g/l.</p>
 	<p>Per note di torrefazione e di caff�, molto lunghe in bocca. Conferisce morbidezza, persistenza aromatica gi� a minime dosi.</p>	<p>Durante FML e affinamento. Immersione per due mesi. Da 0,5 - 2g/l.</p>
 	<p>Pagliette di legno per note di torrefazione e di caff�. Conferisce morbidezza, persistenza aromatica gi� a minime dosi.</p>	<p>Durante la FA. Immersione per due mesi. Da 2 - 4g/l.</p>

 Intensità	 Fruttato	 Freschezza	 Aromi	 Complessità	 Struttura	 Dolcezza	 Grasso	 Lunghezza
●●	●		●●●		●●	●●●		●●●
●●	●		●●			●●	●	●●
●●			●●	●		●●●	●	●●
●●		●●	●●●			●●		●●
●●●		●	●●●			●●●		●●●
●●●		●	●●●			●●●		●●●



OENOFRANCE ITALIA SRL  
Via Vigazzolo 112 | 36054 Montebello Vicentino | Italia  
+39 0444 832983 | info@oenofrance.it  
www.oenofrance.it

---



VIVELYS FRANCE  
Domaine du Chapitre | 170, Bd du Chapitre  
F-34750 Villeneuve-lès-Maguelone | France  
Phone: +33 4 67 85 68 40 | Fax: +33 4 67 85 68 41  
www.vivelys.com