



GARONNAISE

FRANCE



Groupe Barthe  
S'élever ensemble

[www.garonnaise.com](http://www.garonnaise.com)



GARONNAISE

FRANCE

Doghe

# Doghe

Vi proponiamo una gamma di doghe che comprende una modalità di legno fresco non riscaldato e 3 modalità di intensità di riscaldamento. Lavoriamo con le doghe provenienti dalle nostre fabbriche di doghe nella regione dell'Allier, con una media di 18 - 24 mesi di stagionatura naturale all'aria aperta.

Il nostro obiettivo è offrirvi una gamma di qualità, adatta ai vini rossi e bianchi, che rappresenti lo stile Garonnaise con un legno fuso e armonioso che rispetti il vostro vino.

Utilizziamo forni con diverse fasi, con un tempo di riscaldamento minimo di 1 ora e una temperatura che può raggiungere i 225°C. Questo sistema ci permette di fornire un apporto aromatico regolare e controllato.

## Una doga Non riscaldata

esalta il sapore fruttato, armonioso ed elegante in bocca.

Peso:  
Confezione da 22 doghe: 6,6 kg  
Scatola da 4 x 22 doghe = 26,4 kg

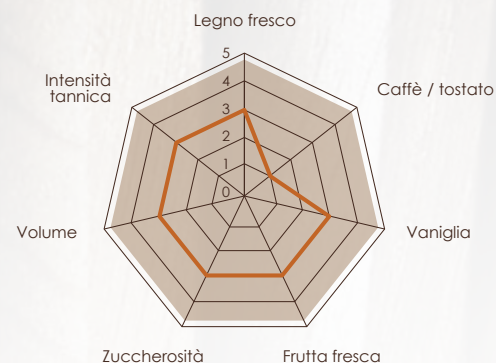
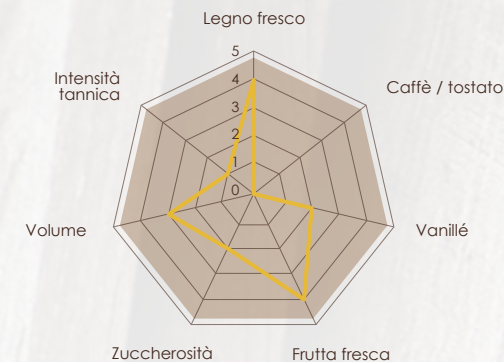
Misure doghe: 95 x 5 x 1 cm  
Foratura a 5 cm da entrambe  
le estremità (1 cm di diametro)



L'utilizzo di questo tipo di prodotto nella produzione di vini è soggetto ai regolamenti di ciascun Paese. Di conseguenza, tutte le informazioni contenute nel presente documento non sono contrattuali e sono fornite a titolo indicativo. È imperativo rispettare la legislazione in vigore nel Paese di utilizzo e nella regione di produzione. La Tonnellerie Garonnaise non può essere ritenuta responsabile dell'utilizzo di questi prodotti al di fuori del quadro giuridico del Paese di utilizzo o della regione di produzione.

## Una doga Leggera

apporta una bella freschezza, tensione e rotondità in bocca. L'impatto aromatico è moderato per evidenziare la purezza del frutto.



## Una doga Media

apporta masticabilità e pienezza in bocca. Il legno è fuso ed elegante con note tostate e speziate, pur preservando il frutto.

## Una doga Media +

conferisce una bella intensità aromatica, grassezza, complessità sul finale con note di caramello e moka.

