

INNOVAZIONE E PRESTAZIONI

.....

VICARD
GENERATION 7

CAMBIARE // PARADIGMA



.....

WWW.VICARDG7.COM

VICARD GENERATION 7

CAMBIARE il PARADIGMA

BARRIQUES SELEZIONATE
SECONDO IL POTENZIALE TANNICO



TRE CLASSI DI POTENZIALE TANNICO

L'analisi di 2.500 differenti doghe ha permesso di isolare e definire le basi per una variabile importante: il livello di ellagitannini nel rovere.



ORIGINE /
2,000 a 4,000 μg EGT/g di legno



SYMÉTRIE /
4,000 a 6,000 μg EGT/g di legno

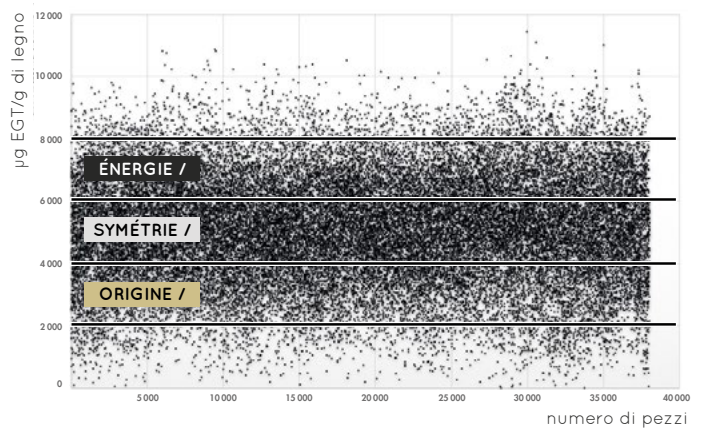


ÉNERGIE /
6,000 a 8,000 μg EGT/g di legno

Vicard Génération 7 nasce dal desiderio di controllare i fattori di variabilità delle barriques per dare maggiore precisione per l'affinamento di vini e liquori.

grazie all'esperienza di 6 generazioni, Jean-Charles Vicard ha lanciato la settima con un intenso programma di ricerca e sviluppo avviato nel 2008.

Vicard Generation 7 ha adottato la tecnologia NIRS (Near-Infrared Spettroscopia) per eseguire la selezione delle doghe in base al potenziale tannico. La materia prima perfettamente omogenea, unita alla tostatura molecolare, permette a Vicard Generation 7 di offrire prodotti di grande qualità, omogenei e riproducibili.



UNA METODOLOGIA SPECIFICA

LA TOSTATURA MOLECOLARE

Detto anche "riscaldamento radiante", consiste nell'applicare una temperatura controllata, regolare ed omogenea alla superficie interna della barrique grazie ad un focolare a doppio cono che segue la forma del fusto. Ogni fusto è inserito in un contenitore metallico chiuso per evitare disturbi esterni. **Questo sistema computerizzato garantisce il controllo della temperatura di tostatura e il mantenimento di quest'ultima durante l'intero ciclo di riscaldamento.**

IL POTENZIALE TANNICO

i quantitativi di ellagitannini sono misurati dopo la lavorazione e prima della tostatura, per spettrometria vicina infrarossa. Ogni dogha che entra nella composizione di una botte viene analizzata, permettendo così di realizzare delle barrique di potenziale tannico omogeneo, caratterizzate e riproducibili.



UN DIVERSO APPROCCIO DELLA BARRIQUE

OMOGENEITÀ / RIPRODUCIBILITÀ / PRECISIONE

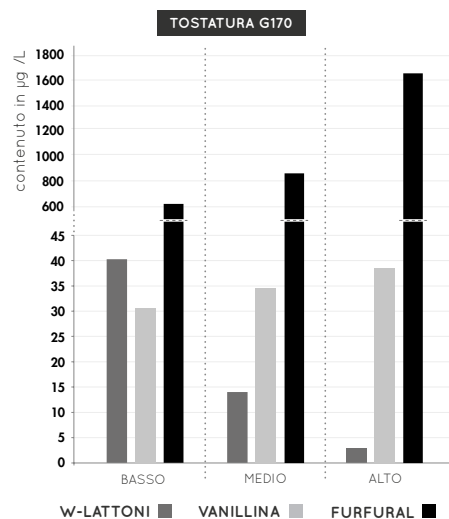


UN ULTERIORE PASSO VERSO LA PRECISIONE

Grazie al processo di tostatura molecolare, nel 2005 il Gruppo Vicard ha proposto un importante progresso nella precisione dei propri prodotti, senza ancora controllare completamente la variazione della materia prima. Il lavoro di ricerca avviato dal 2008 sulla classificazione delle doghe in base al loro contenuto di ellagitannino ci ha permesso di raggiungere il nostro obiettivo e di lanciare la gamma Vicard Generation 7.

IMPATTO SENSORIALE

La nostra tecnologia permette quindi di produrre barrique con una carica tannica (contenuto di ellagitannino) perfettamente omogenea, caratterizzata e riproducibile, rispettando la tipicità dell'annata.



PROFILI DISPONIBILI



ORIGINE / PTB - TERROIR

Potenziale Tannico Basso. **ORIGINE** consente un rispetto ottimale del frutto, una valorizzazione della tipicità varietale e un apporto di freschezza e di tensione in bocca.

NOTE AROMATICHE:



TIPICITÀ VARIETALE FRUTTA FRESCA



FRESCHEZZA, MINERALE LEGNO FRESCO



SYMÉTRIE / PTM - EQUILIBRE

Potenziale Tannico Medio. **SYMÉTRIE** offre un profilo intermedio tra apporto di struttura e tensione, rispetto del frutto e guadagno di complessità aromatica.

NOTE AROMATICHE:



VANIGLIA CONFETTURA DI FRUTTA



CARAMELLO CACAO



ÉNERGIE / PTH - STRUCTURE

Potenziale Tannico Alto. **ÉNERGIE** gioca sul registro della potenza con un apporto di struttura, ampiezza, rotondità così come di sottili note empireumatiche.

NOTE AROMATICHE:



CACAO CAFFÈ TOSTATO



PANE TOSTATO VANIGLIA



CARATTERISTICHE TECNICHE

Capacità : 225, 228, 300, 350, 400, 500 L
 Origine : Rovere francese e foreste di confine
 Materia prima selezionata in potenziale tannico (PT)
 Tostatura computerizzata, utilizzando la radiazione termica

RICONOSCIMENTI

I+Q AWARDS 2016
 Innovazione dell'anno

SITEVI 2017
 Medaglia di bronzo

CAMBIARE // PARADIGMA

.....

GROUPE
VICARD

.....

Guidati dalla passione per il proprio lavoro e con un'esperienza di 5 generazioni, Jean-Charles Vicard e il suo team sviluppano per voi barriques, tini e botti di qualità con le migliori essenze di rovere.

.....

Driven by the passion of his work and born from five generations of expertise, Jean-Charles Vicard and his team are crafting, quality barrels, casks and tanks using the best essence of oak for winemakers around the world.

