

# MARC KENNEL SELEZIONE

L'accompagnamento ideale dei vini in voga o in ricerca d'equilibrio sottile per mettere sul mercato dei vini finiti con una rivelazione precoce

Dominio della materia e dell'ossidazione fa della collezione Marc Kennel, un prodotto curato, abbordabile e formidabile in proporzione con dei costi d'affinamento contenuti.



## Origine dei legni

- 100 % rovere Francese
- Grana media-fine



## Lo stock di legno

Clima continentale meridionale di Brive :

- Pluviometria moderata
- Forti escursioni termiche
- Ventilazione leggera e regolare



## Tempo di stagionatura

- Affinamento sotto la dolcezza oceanica
- 20 - 24 mesi



## Piegatura

- Fuoco : Piegatura tradizionale con bracieri
- Opzione : Vapore ed Acqua (Macon)



## Tostatura

- leggera
- media
- media lunga
- media +
- forte



## Capacità

- 225 L



## Rifinitura

- Transport (27 mm unicamente)

## MARC KENNEL

4a generazione di mastri bottai provenzali, Marc Kennel ha fatto rivivere dagli anni 80 l'importanza dell'ossidazione dei vini con affinamento corto e consumo di tendenza. L'ottimizzazione della risorsa forestale accoppiata alle esigenze dell'enologia moderna ne fa una barrique all'avanguardia, decisamente orientata verso lo sviluppo sostenibile.

