



CREATIVE OAK

ITALIANO



# GLI ALTERNATIVI CREATIVE OAK TI CONSENTONO DI ESALTARE LE CARATTERISTICHE AROMATICHE DEL TUO VINO ESATTAMENTE COME LO IMMAGINI.

Grazie all'esperienza pluridecennale nell'arte della tostatura, all'impiego di materie prime di altissima qualità e all'utilizzo di tecnologie d'avanguardia il nostro team di specialisti è in grado di supportarti ed assisterti nel creare, modellare ed affinare il tuo vino con l'obiettivo di esaltarne il quadro aromatico in maniera precisa, calibrata e mirata.

**CREA IL TUO STILE CON CREATIVE OAK!**

# LEGNI ALTERNATIVI A REGOLA D'ARTE



Dal momento che la vinificazione è tanto un'arte quanto una scienza, noi, in qualità di team di esperti del rovere, attingiamo alla nostra esperienza nell'analisi e nella stratificazione degli aromi nonché nella valutazione della sensazione sul palato per assisterti nella messa a punto del tuo profilo aromatico.

Offriamo gratuitamente la misurazione e l'analisi degli aromi del rovere, la valutazione sensoriale della struttura del vino e del profilo del rovere e la valutazione scientifica della coerenza della sua tostatura.

La scienza e la tecnologia all'avanguardia spingono quindi i limiti del sapere convenzionale relativo alla chimica del rovere, del calore e del vino in modo da offrire prodotti di alta qualità per creare profili aromatici innovativi replicabili in modo coerente stagione dopo stagione.”

## COSA CI CONTRADDISTINGUE

### ESPERIENZA CONSOLIDATA

Grazie alla collaborazione attiva con numerose realtà vitivinicole ai numerosi tasting effettuati siamo in grado di guidare in modo efficiente ed efficace le tue decisioni sui coadiuvanti del rovere con sicurezza, chiarezza e creatività.

### ASSISTENZA TECNICA DI ALTO LIVELLO

Il nostro team di collaboratori, con sede nella Wine Country della California settentrionale, è a disposizione per consulenze e consegne 12 mesi all'anno.

### QUALITÀ AFFIDABILE E SEMPRE ELEVATA

Grazie alla nostra passione smisurata, al procedimento più che collaudato nel tempo, alla tecnologia siamo in grado di garantire elevati standard nel tempo.

La scelta delle materie prime, il tempo e la tipologia di tostatura, consentono di ottenere legni alternativi coerenti con i profili aromatici richiesti dai clienti, anno per anno.

# INFINITE POSSIBILITÀ AROMATICHE

## CREA IL TUO STILE CON CREATIVE OAK!

Le infinite possibilità di tostatura sono in grado di esaltare al meglio il profilo aromatico unico del tuo vino.

Ti offriamo una pregiata collezione che spazia dalla tostatura a fuoco, in grado di riprodurre la complessità aromatica della classica botte, alla tostatura a convezione, in grado di enfatizzare ed amplificare le particolarità e le peculiarità aromatiche delle pregiate essenze del legno. Possiamo inoltre collaborare insieme per creare la «tua» tostatura personalizzata in grado di esaltare e valorizzare al meglio il tuo lavoro!

PROFILI CLASSICI

# COLLEZIONE

SOURCE

Mix di legni provenienti da diverse varietà di quercia abilmente tostati a fiamma viva, per ricreare al meglio tutta la complessità delle pregiate botti di rovere francese ed americano.

## LEGGERA

*Tostatura a bassa temperatura per lungo tempo per esaltare l'espressione varietale. Enfatizza le note fruttate dei vini rossi e le note fresche dei vini bianchi*

## MEDIA

*Tostatura classica e leggera in grado di esaltare le dolci note di cocco, vaniglia e pane tostato*

## MEDIA SLOW

*Tostatura intensa con note di quercia dolci, vaniglia, spezie e legno tostato. Contribuisce ad aumentare la rotondità al palato ed esalta la ricchezza aromatica del vino soprattutto nel suo finale*

## MEDIA PLUS

*Tostatura leggermente più intensa che conferisce un mix intramontabile di vaniglia e mandorle tostate con sentori di marzapane, amaretto, chiodi di garofano e noce moscata*

## HEAVY FIRE

*Tostatura ricca caratterizzata da note di cacao, cioccolato e chicchi di caffè tostato. Contribuisce positivamente ad aumentare il corpo e la cremosità al palato con minimo contributo da parte del tannino*





PROFILI CLASSICI

## COLLEZIONE

FOREST

Legni di quercia unici nel loro genere provenienti da tre delle foreste francesi più prestigiose, il cui rovere è da sempre utilizzato per la produzione delle botti più pregiate del mondo. Il nostro team è in grado di offrirti tostature a fuoco ed altamente personalizzate.

Per profili aromatici più eleganti e complessi siamo in grado di fornirti legni alternativi provenienti da un'unica foresta.

### FONTAINEBLEAU ROYALE

Già territorio di caccia del re di Francia, i terreni sabbiosi producono nel legno venature fini di alta qualità, che contribuiscono all'eleganza ed alla consistenza cremosa.

**Profilo tostatura:** Media plus

**Ideale per:** Cabernet, Merlot, tagli bordolesi, Pinot Nero, Chardonnay, Fiano

### JUPILLES FLEUR

Questa foresta evidenzia note più femminili favorendo contributi più freschi, floreali e fruttati.

**Profilo tostatura:** Media slow

**Ideale per:** Merlot, Syrah, Zinfandel/ Primitivo, bianchi leggeri, Barbera, Nebbiolo, Sangiovese

### TRONÇAIS FORTE

Foresta nota per le note maschiline, potenza aromatica e apporti fenolici di struttura.

**Profilo tostatura:** Forte

**Ideale per:** vini californiani generosi e corposi, tra cui Cabernet Sauvignon, Zinfandel, Syrah e Chardonnay burrosi, Sangiovese, Nebbiolo, Aglianico

PROFILI DI PRECISIONE

# COLLEZIONE

ELEMENT

Le tostature a convezione della nostra azienda mettono in risalto specifici componenti aromatici del rovere per creare profili organolettici distinti. Questi profili isolati possono essere utilizzati singolarmente o combinati tra loro in infinite possibilità.

## AMERICAN OAK CARAMEL



*Puri lattoni di whisky contraddistinti da note di caramello, vaniglia e un'ampia e ricca sensazione sul palato.*

## BUTTERSCOTCH



*Dona note dolci, morbide e complesse di dulce de leche e sciropo candito.*

## COCONUT



*Dona un vellutato ed avvolgente aroma di cocco e noci di macadamia.*

## EXTREME CARAMEL



*Dona intense note di zucchero candito, mele caramellate e cremè brûlè.*

## EXTREME VANILLA



*Dona note ben riconoscibili di pregiate bacche di vaniglia bourbon.*

## SMOKEY



*Dona note avvincenti e consistenti di caffè tostato, cioccolato fondente, noci tostate e bacon.*

## SPICY



*Avvolgenti e delicate note di anice stellato e zenzero accompagnate da sentori di stecche di cannella.*

## VANILLA



*Dona gradevoli sfumature di bacche di vaniglia.*

PROFILI DI PRECISIONE

# COLLEZIONE

ETHOS

Mix di pregiati legni di rovere messi a punto per esaltare le note di legno tostato. Donano al vino un bouquet raffinato, complesso, nel rispetto di varietà ed annata.

## BROWN SUGAR



*Note di noce di cola, zenzero e zucchero filato.*

## BUTTER



*Delicato profumo di burro appena fatto, dona una consistenza cremosa al palato.*

## CRÈME BRÛLÉE



*Note di caramello, crema pasticcera al limone e ampie sensazioni vanigliate.*

## CUSTARD



*Note di vaniglia, burro, panna e sfumature di zenzero. Dona una consistenza ricca e corposa.*

## MAPLE BACON



*Caldi note di sciroppo d'acero. Dona sensazioni dolci e sapide al palato.*

## MEDIUM RARE



*Note di affumicato, grigliato. Particolarmente speziato, dona al palato una sensazione calda ed avvolgente.*

## MOCHA



*Note di caffè tostato e cioccolato al latte. Dona un tannino ricco e morbido.*

## ROAST MARSHMALLOW



*Aromi gradevoli di vaniglia delicatamente affumicata. Dona una consistenza morbida e corposa.*

## VANILLA SPICE



*Suggestivo mix di spezie che ricordano il Natale, con intriganti note di cannella e noci tostate. Dona una consistenza morbida e delicata.*

## WHISKEY SMOKE



*Caratteristiche note dolci della botte di Bourbon, caratterizzata da tannini particolarmente gradevoli al palato.*



PROFILI PER LIQUORI  
E SPIRITS

## COLLEZIONE

PROOF



### TOSTATURA A FUOCO MEDIUM PLUS ROVERE FRANCESE O AMERICANO

*Tostatura veloce, a fuoco vivo e ad alta temperatura.*

### TOSTATURA A FUOCO INTENSA ROVERE FRANCESE O AMERICANO

*Una tostatura prolungata a fiamma medio-alta, con cui si ottiene una scuritura uniforme.*

### BURNT ROVERE FRANCESE O AMERICANO

*Il nostro processo di bruciatura multipla è un metodo di tostatura ad alta temperatura che prevede un elevato contatto con il fuoco.*

### TOSTATURA PERSONALIZZATA ROVERE FRANCESE O AMERICANO

*Lavoreremo insieme per ottenere l'aroma che più desideri.*

Nella nostra collezione proof puoi trovare un'ampia gamma di legni di pregiato rovere messa a punto per affinare tutte le tipologie di liquori e spirits. Legni di rovere tostati a fuoco in grado di offrirti tutto quello di cui hai bisogno per esaltare e creare nuovi e audaci sapori.

PROFILI PRESTIGE

## COLLEZIONE

LUXURY



### CHATEAU ROVERE FRANCESE

*Metodo di tostatura tradizionale per esaltare le qualità più naturali di questo rovere delicato che conferiscono complessità, struttura e raffinatezza*

### LUXE ROVERE FRANCESE

*Tostatura profonda e lenta per accentuare le note di frutti rossi maturi, per una consistenza vellutata e una finitura ricca e delicata*

### OR ROUGE ROVERE FRANCESE

*Tostatura lunga e controllata per una maggiore definizione degli elementi aromatici e strutturali del rovere più pregiato: aromi complessi, sensazione al palato più ricca, finale prolungato*

La collezione Luxury soddisfa la richiesta delle migliori aziende vinicole che ricercano un invecchiamento in rovere con i profili di tostatura di Tonnellerie Ô. Abbiamo applicato le stesse rigorose tecniche di produzione ai protocolli di tostatura a fuoco di Creative Oak, al fine di consentire la realizzazione di profili in rovere francese accuratamente modellati sui tipi di botte di Tonnellerie Ô.

PERFEZIONAMENTO  
DEL TUO PROFILO

LINEE

PRODOTTO

Siamo in grado di offrirti un'ampia gamma di prodotti per soddisfare tutte le tue esigenze in termine di budget, tempo e obiettivi enologici. Tostature e formati diversi sono in grado di garantirti estrema precisione e omogeneità di profili aromatici di anno in anno. Tutti i nostri prodotti sono realizzati con rovere proveniente dalla Francia centrale, stagionato all'aperto per minimo 2 anni.

### SINGOLA



Tempo di invecchiamento consigliato: 6-12 mesi  
0,2 kg/920 mm x 48 mm x 7 mm

### PACCHI A VENTAGLIO



Tempo di affinamento consigliato: 6-12 mesi  
4 kg/20 doghe da 920 mm

### MEZZE DOGHE



Tempo di affinamento consigliato: 5-10 mesi  
9 kg/sacchetto a rete per alimenti per il  
passaggio degli aromi  
Ogni pezzo misura 460 mm x 48 mm x 7 mm

### BLOCCHETTI



Tempo di invecchiamento consigliato: 3-6 mesi  
9 kg/sacchetto a rete per alimenti per il  
passaggio degli aromi  
Ogni pezzo misura 230 mm x 48 mm x 7 mm

### CUBETTI



Tempo di affinamento consigliato: 1-4 mesi  
9 kg/sacchetto a rete per alimenti per il  
passaggio degli aromi  
Ogni pezzo misura 48 mm x 48 mm x 7 mm

### INSERTI PER BARRIQUES



Tempo di affinamento consigliato: 3-8 mesi  
1,27 kg/serie di 16 sacchetti per infusione da 229  
mm collegati tra loro

### INSERTI PER BOTTI GRANDI



Tempo di affinamento consigliato: 4-12 mesi  
2,09 kg/14 doghe da 700 mm x 48 mm x 7 mm

■ Per serbatoi ■ Per botti/barriques

*Tutti i prodotti sono disponibili in tutte le tostature.*

# ORDINI

## ONLINE

**[www.tonnellerieostore.com](http://www.tonnellerieostore.com)**

Visita la pagina

**[www.creativeoak.com/italian](http://www.creativeoak.com/italian)**

per calcolare in modo semplice la quantità  
di prodotto di cui hai bisogno  
e assicurare la precisione del tuo ordine.

## CONTATTO

### **Michela Cipriani**

Technical Support Manager – Italia

Direct: +39 0141 275 273 | Mobile: +39 335 618 6970

E-Mail: [mcipriani@corksupply.it](mailto:mcipriani@corksupply.it)

### **Michele Franzan**

Direttore Generale – Italia

Direct: +39 0141 275 273 | Mobile: +39 335 374 620

E-Mail: [mfranzan@corksupply.it](mailto:mfranzan@corksupply.it)



**CREATIVE OAK**

531 STONE ROAD, BENICIA CA 94510

[CREATIVEOAK.COM](http://CREATIVEOAK.COM)