
DEMPTOS

DEMPTOS

# Tonnellerie Demptos



## Patrimonio di maestria del Tonnelier

A Saint-Caprais-de-Bordeaux dal 1825 la Tonnellerie Demptos affonda le radici nel cuore della vigna Bordolese. Ivi si tramandano gesti e conoscenze sul legno ed il vino, passano di bottaio in bottaio, di generazione in generazione, mantenendo un valore immutato: l'esigenza massima. Selezione, affinamento, tostatura e assemblaggio, tradizione e innovazione si intrecciano da 200 anni nell'esecuzione di gesti ancestrali, per realizzare barrique capaci di rispondere alle esigenze dei produttori di tutto il mondo.

### Un grande gruppo, una famiglia ed un savoir faire

Dal 1989 la famiglia di tonneliers François perpetua l'eredità della famiglia fondatrice, i Demptos. Un gruppo di eccellenza che mette in avanti i mestieri dell'affinamento dei migliori vini e distillati: dalla doga, alla barrique, dalla foresta, ai foudres.

### Il Tocco del Tonnelier attraverso l'ascolto del Vinificatore

Tonnellerie Demptos produce le sue barriques e tonneaux da sempre mano nella mano con i clienti: la scelta dell'essenza di rovere, della grana e della tostatura. Un sentiero tecnico condiviso verso il vino d'eccellenza guidato dai lumi del Centro di Ricerca Demptos presso l'università di Bordeaux.

La mano del tonnelier modella con maestria il legno, dando vita a una barrique che si adatta perfettamente al profilo del vino del cliente, esaltandone l'anima secondo l'eredità del terroir o al crisma del produttore.

# Savoir - faire



## La preziosa selezione del legno

La maison ha criteri di qualità rigidissimi per le sue essenze di rovere. L'origine, la tracciabilità, il controllo chimico-organolettico, la certificazione, la grana, l'integrità della fibra, il pregio estetico, sono tutti esempi di come gli occhi e le mani dei nostri tonnelier portano all'elezione del rovere degno dei grandi vini.

## Il Parco di maturazione di Saint Caprais di Bordeaux

I nostri legni maturano da 24 a 36 mesi sui 4.5 ettari della Tonnellerie. Tutto il pregiato rovere francese è selezionato doga per doga, cernito e maturato dai noi.

## L'arte della tostatura

L'arte della tostatura passa dalle mani , gli occhi ed il naso dei nostri maitre tonnellier. Le ricette storiche incontrano i processi più raffinati, la barra è sempre volta all'eccellenza. Demptos offre 4 livelli di tostatura:

- Leggera, Media, Media lunga, Forte
- Paradox® (riproduce gli effetti di una tostatura intensa senza le note tostate o speziate, esaltando gli aromi fruttati e varietali del vino e aggiungendo volume e sucrosité).







DEMPTOS

# Le barriques



La tonnellerie Demptos produce barriques e tonneaux di alta qualità in legno di quercia francese, adatte alle esigenze e richieste dei produttori. La sua gamma comprende diversi prodotti, ognuno con le proprie specificità.

## SELEZIONE DI ROVERE

### COOPER SELECT
La tradizione Demptos al servizio della precisione: grana e tostatura personalizzate per botti da 225 a 600L

### ESSENCIA®
L'anima del rovere rosa per esaltare l'espressione florale

### RESERVE
Eleganza e struttura: il rovere extra fine per grandi rossi da invecchiamento..

## BARRIQUES INNOVATIVE

### PARADOX®
La tostatura signature di Demptos: freschezza e frutto per bianchi, rossi e rosati.

### OH>15®
Tensione e freschezza per vini di grande concentrazione.

Partner italiano

HTS INTO THE WINE

Per maggiori informazioni

www.demptos.fr