



DOGHE

Le Doghe AMEED® uniscono un artigianato d'eccezione a processi tecnici rigorosi. Disponibili in diversi spessori e gradi di tostatura, offrono un controllo preciso sulla finezza, gli aromi, la struttura e l'invecchiamento dei vostri vini.

La nostra prima gamma si basa sul concetto dei **colori primari**, pensata per offrire vantaggi chiari e utilizzabile singolarmente o in combinazione per creare una palette aromatica più complessa. La nostra gamma **La Recette**, invece, propone profili prestabiliti. È il frutto dell'esperienza maturata negli anni dai nostri enologi partner per rispondere a esigenze specifiche.

Avete così la scelta tra semplicità, libertà creativa e garanzia di risultati comprovati. Teniamo a sottolineare il nostro profondo impegno per il rispetto dell'ambiente e delle nostre risorse.

DIMENSIONI

	Superficie	Peso	Volume occupato da 100 doghe
Lunghezza: 950 mm · Larghezza: 50 mm · Spessore: 7 mm	0,107 m ²	200 g	33 litri
Lunghezza: 950 mm · Larghezza: 50 mm · Spessore: 18 mm	0,128 m ²	500 g	85 litri

DOSAGGIO

Vini bianchi	Vini rossi	Dosaggio	Doghe 7 mm / hL	Doghe 18 mm / hL
Leggermente boisé		100 g/hL	0,5	0,2
	Leggermente boisé	150 g/hL	0,8	0,3
Boisé		200 g/hL	1,0	0,4
		250 g/hL	1,3	0,5
Boisé intenso	Boisé	300 g/hL	1,5	0,6
Equivalente «Barrique nuova»		350 g/hL	1,8	0,7
	Boisé intenso	400 g/hL	2,0	0,8
		450 g/hL	2,3	0,9
		500 g/hL	2,5	1,0
	Equivalente «Barrique nuova»	550 g/hL	2,8	1,1
		600 g/hL	3,0	1,2
Tempo di infusione standard			4 mesi	7 mesi

Se il tempo di contatto deve essere ridotto, aumentate la quantità.

TROVA IL TUO DOSAGGIO

- [AMEDEE Lab](#) - calcolate il dosaggio in base ai vostri volumi
- [Drop Test](#) - validate il profilo al bicchiere prima di impegnare la vasca
- [d-sim](#) - simulate il risultato sulla vostra cantina

Confezionamento: 1 scatola contenente 2 sacchetti da 4 kg ciascuno (peso totale 8 kg)

SELEZIONE E STAGIONATURA DEL LEGNO

Forti della nostra eccellente rete di approvvigionamento e dell'esperienza acquisita in tonnellerie, selezioniamo meticolosamente le querce in base al loro potenziale aromatico. I nostri legni seguono una stagionatura naturale all'aria aperta, da 24 a 36 mesi per le querce francesi (*Quercus petraea* L. e *Quercus robur* L.) e 24 mesi per le querce americane (*Quercus alba*). Questo processo meticoloso ci permette di eliminare efficacemente i tannini verdi e secchi, contribuendo a limitare l'astringenza.

IL NOSTRO SAVOIR-FAIRE

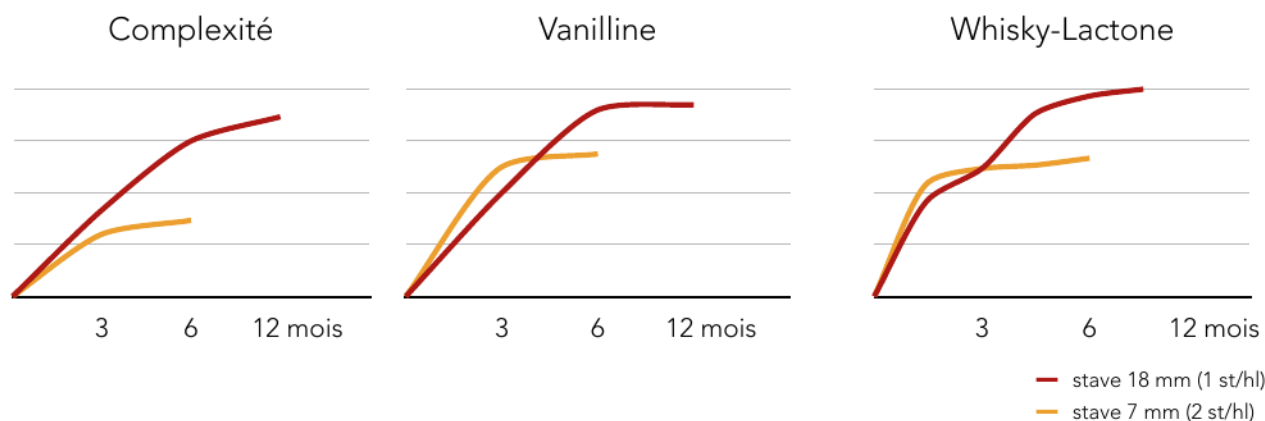
Capitalizzando la nostra esperienza in tonnellerie trasmessa di generazione in generazione e sviluppando metodi di controllo della tostatura all'avanguardia, AMEDEE® propone soluzioni di tostatura ad alta precisione e di notevole riproducibilità. Il nostro impegno per l'innovazione si riflette nella creazione di una gamma di Doghe concepita meticolosamente per esaltare le qualità distintive dei vostri vini, rivelandone le note fruttate o apportando sfumature sottili di vaniglia o di spezie.

I VANTAGGI DELLO SPESSORE

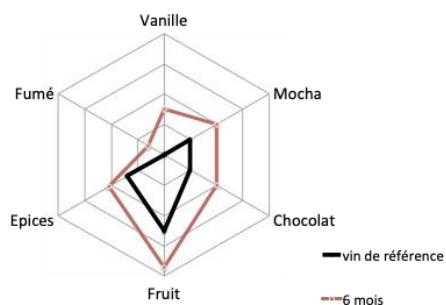
L'interazione complessa tra legno e vino avviene gradualmente nel cuore della doga. Questo incontro lento e progressivo tra il vino e i tannini del legno, associato al fenomeno di nano-ossigenazione dovuto all'ossigeno intrappolato nelle fibre, contribuisce ad arricchire e a rendere più complesso il profilo del vino. Più la doga è spessa, più questo processo è lento, il che migliora il risultato finale.

IL TEMPO APPORTA COMPLESSITÀ

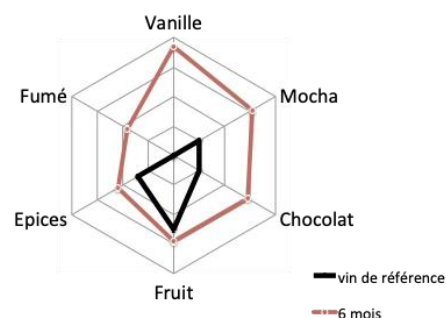
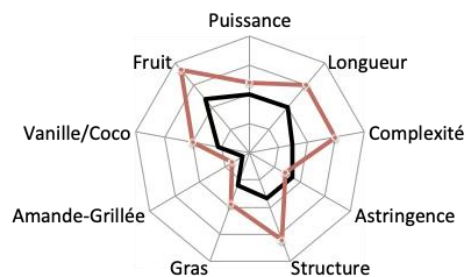
Una penetrazione lenta del vino nella doga apporta complessità al vino. Infatti, più la doga è spessa, più il vino è costretto a penetrare dalle estremità, attraverso le fibre. Questo processo rallenta l'apporto di micro-ossigenazione, ritardando così la digestione dei diversi composti e la loro integrazione. Il risultato si traduce in maggiore complessità, intensità, finezza, eleganza e persistenza delle caratteristiche, oltre a una maggiore longevità dei vostri vini.



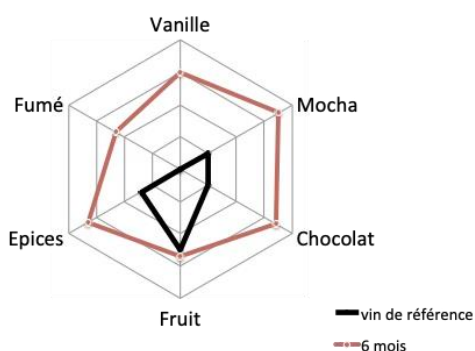
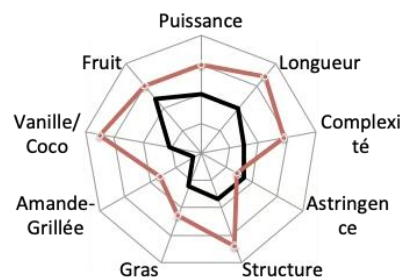
I NOSTRI PROFILI - «COLORI PRIMARI»



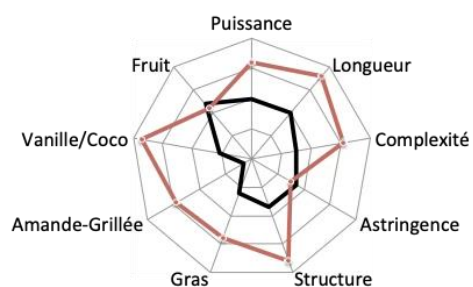
— Fruttato —



— Vanigliato —



— Speziato —



Grafici che rappresentano le evoluzioni rispetto a un vino di riferimento (vitigno: Merlot); Doghe 18 mm. Analisi sensoriale realizzata da un collegio di esperti.

— SONO DISPONIBILI ANCHE MOLTI ALTRI PROFILI —

[Smoky, Furfural, Toffee, Caramel, Black Coffee](#)

I NOSTRI PROFILI SU MISURA - «LA RECETTE»

Ispirandoci ai nostri sviluppi su misura per i clienti, adattati a obiettivi enologici precisi e a profili corrispondenti a identità specifiche, abbiamo creato cinque ricette. Come uno chef di cucina, padroneggiamo le sottigliezze delle nostre materie prime: le varietà di quercia e la loro stagionatura in parco. Associate ai formati e alle tecniche di tostatura, elaboriamo miscele uniche che danno vita a ricette concepite per rivelare profili distinti, in risposta a sfide specifiche. Queste ricette incarnano la sintesi della nostra competenza tecnica, della nostra sensibilità e della nostra esperienza.

Confezionamento: 1 cartone da 8 kg - può contenere una miscela di Doghe da 7 e 18 mm - deve essere utilizzato interamente nello stesso lotto di vino.

SCEGLIERE LA RICETTA

→ [Domande e Risposte](#) - quale ricetta per il vostro vino?

→ [d-sim](#) - testate una ricetta sul vostro volume reale



Minéralité

Per:	Vini bianchi freschi
Obiettivo:	Vivacità, complessità aromatica, lunghezza
Impatti sensoriali:	Mineralità, agrumi / pompelmo, vivacità
Dosaggio:	200-400 g/hL
Quando:	Alla fine della FA (fermentazione alcolica) o immediatamente dopo
Tempo:	2 - 4 mesi



Rondeur

Per:	Vini bianchi strutturati
Obiettivo:	Rotondità e complessità, ricchezza e lunghezza al palato
Impatti sensoriali:	Confettura di frutta, vaniglia, note boisées; volume, lunghezza, equilibrio
Dosaggio:	400-800 g/hL
Quando:	Alla fine della FA (fermentazione alcolica) o immediatamente dopo
Tempo:	4 - 6 mesi

La Recette



Frutissimo

Per:	Vini rossi leggeri
Obiettivo:	Rivelatore di frutta, frutti rossi; rinforza il medio palato e la morbidezza, legno delicato
Impatti sensoriali:	Dolcezza, rotondità, leggero caramello, frutti rossi
Dosaggio:	200-400 g/hL
Quando:	Dopo la malolattica
Tempo:	4 - 6 mesi



Légèreté

Per:	Vini rossi
Obiettivo:	Note floreali e freschezza; rinforza il medio palato e prolunga la lunghezza con equilibrio
Impatti sensoriali:	Pepe, quercia fresca, note floreali, leggeri tocchi di frutta esotica
Dosaggio:	400-700 g/hL
Quando:	Dopo la malolattica
Tempo:	4 - 6 mesi



Amplitude

Per:	Vini rossi concentrati
Obiettivo:	Volume e potenza, boisé complesso, spezie e frutti neri
Impatti sensoriali:	Volume e complessità, note speziate, vaniglia, frutti neri, cioccolato
Dosaggio:	400-800 g/hL
Quando:	Alla fine della FA (fermentazione alcolica) e dopo
Tempo:	6 - 12 mesi



MODALITÀ D'IMPIEGO

Installazione in vasca

Le Doghe AMEED® possono essere collegate inossidabile robusto (fornito se necessario), Questo dispositivo garantisce che le Doghe per la durata desiderata. È importante notare flessibilità di rimuovere le Doghe quando ottimale di maturazione.



saldamente tra loro con un cavo in acciaio associato a un cavo di sollevamento. restino completamente immerse che questo sistema offre la il vino ha raggiunto il suo livello

Tempo di contatto

Vini bianchi e rosati:

Alla fine della fermentazione alcolica, le Doghe possono essere introdotte per un impatto vanigliato più marcato, oppure durante la chiarifica dei mosti per un'integrazione più profonda dei sapori e degli aromi del legno.

Vini rossi:

Prima della fermentazione alcolica, per una vinificazione completa (fortemente consigliato).

Alla fine della fermentazione alcolica e in prossimità della malolattica, per un legno fuso e una maggiore eleganza e finezza.

Dopo la malolattica, per un approccio più aromatico e preciso.

Controllare la durata del contatto

GESTIRE I TEMPI

- **d-sim** - pianificate i tempi di contatto vasca per vasca
- **Drop Test** - seguite l'evoluzione in parallelo, al bicchiere

- Omogeneizzazione: Consigliamo un rimontaggio delicato ogni 3-5 settimane (circa il 10-15 % del volume della vasca o «bâtonnage» se la vasca è dotata di un sistema di agitazione).
- Integrazione: Occorre considerare due scenari
 - Se le Doghe sono state integrate nel vino prima della fermentazione alcolica o prima della fermentazione malolattica, è consigliabile attendere che l'influenza del legno si sia pienamente sviluppata prima di rimuovere le Doghe per ottenere una complessità ottimale. In generale:
 - 2-3 mesi dopo la fermentazione per le Doghe da 7 mm,
 - 6-8 mesi per le Doghe da 18 mm.
 - Le caratteristiche boisé e i contributi strutturali delle Doghe resteranno stabili nel vino, come se fossero state introdotte durante il processo di vinificazione iniziale. Tuttavia, se il legno è stato integrato dopo la fermentazione malolattica per ottenere un profilo aromatico preciso, è essenziale tenere conto del tempo di digestione.

Le caratteristiche boisé del vino continueranno a evolvere per altre 2-3 settimane dopo che le Doghe saranno state rimosse dalla vasca.

Questo periodo di digestione deve essere considerato durante le degustazioni di controllo. **Le Doghe devono essere rimosse dalla vasca prima di raggiungere il risultato desiderato.**

- SO₂: Nei vini trattati a 10 g/L o più, è frequente osservare una diminuzione della concentrazione di SO₂ libera nelle prime settimane di utilizzo.
- Le Doghe sono destinate a essere utilizzate con un solo vino e non sono adatte al riutilizzo in un altro vino, nemmeno dopo una pulizia accurata.

CONSERVAZIONE

Le Doghe hanno una durata di conservazione di 3 anni se conservate nell'imballaggio originale sigillato. Una volta aperto l'imballaggio, è essenziale proteggere i prodotti dall'umidità e dai contaminanti e utilizzarli entro 6 mesi.

NORMATIVA

Denominazione regolamentare: Pezzi di legno di quercia.

- Regolamento CE n. 1507/2006 dell'11 ottobre 2006,
- Risoluzioni n. 03/2005 e n. 430/2010 del Codex enologico adottato dall'OIV, - Regolamento CE n. 606/2009 del 24 luglio 2009, appendice 9.

Tutti i nostri prodotti sono conformi alle norme stabilite dal Codex Enologico. Un certificato di conformità può esservi fornito per ogni numero di lotto.

L'impiego di pezzi di legno di quercia a uso enologico è soggetto alla normativa generale e ai disciplinari di denominazione. La società AMEEDÉ non può essere ritenuta responsabile di un utilizzo non conforme dei suoi prodotti.

STRUMENTI ONLINE E ORDINI

- [AMEEDÉ Lab - Strumento di supporto decisionale \(dosaggio\)](#)
- [Prova al bicchiere - Drop Test](#)
- [Simulatore di cantina - d-sim](#)
- [Shop online - Doghe](#)
- [Domande e Risposte](#)