



BARREL REFRESH

Una seconda chance per le tue barriques



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

MISURE



BARREL REFRESH SPECIAL

Combinazione dei profili delle misure 7 & 12 mm secondo la proporzione di tostatura desiderata.

BARREL REFRESH SPECIAL 18

Combinazione dei profili delle misure 7, 12 & 18 mm secondo la proporzione di tostatura desiderata.

Profili disponibili (fare riferimento alla gamma Staves): FRESH, SENSATION, INTENSE, REVELATION, AMERICAN REVELATION, ELITE, DULCE, 18-XBASE, 18-XTRÊME, 18-DIVINE.

OSSIGENO E LEGNO



Nel corso dell'affinamento, il vino necessita della corretta quantità di ossigeno per andare incontro ad una favorevole evoluzione.

Se apportato in maniera regolare, lenta e continua, l'ossigeno contribuisce alla stabilizzazione del colore, all'evoluzione dei tannini ed all'integrazione dei componenti del legno. La quantità di ossigeno apportata va modulata durante tutto il corso dell'affinamento e deve essere commisurata alle caratteristiche qualitative del vino, alle aspettative legate al suo momento previsto di consumo ed al potenziale di tenuta nel tempo.

I PROCESSI DI TOSTATURA NOBILE®

TOSTATURA OMOGENEA E PROFONDA

Programma di tostatura specifico per l'ottenimento di espressioni sensoriali riproducibili.

CHAUFFE
HOMOGÈNE

GRADIENTE DI TOSTATURA

Tostatura in superficie che consente di riprodurre l'impronta organolettica del tradizionale gradiente di tostatura tipico della barrique.

GRADIENT
DE CHAUFFE

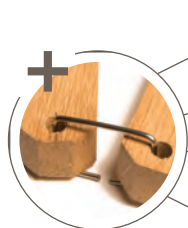
SOFT OAK

Specifico per la gamma NOBILE® 18 mm, il processo «Soft Oak» viene applicato per ottimizzare il processo di tostatura di questa tipologia di Staves. L'esclusiva fase di pre-riscaldamento contribuisce a determinare le specifiche e particolari espressioni che contraddistinguono la gamma.

SOFT
OAK
PROCESS

I BARREL REFRESH NOBILE®

I VANTAGGI ENOLOGICI



Taglio e sistema di fissaggio innovativi per un'installazione ultra facile.

I Barrel Refresh apportano dal 20 al 100% di legno nuovo.

Tutti i benefici dell'ossigenazione controllata.

Permettono di prolungare la vita utile del parco-barrique.

BARREL REFRESH
7
MM

TOSTATURA OMOGENEA



BARREL REFRESH SENSATION



Dolcezza, note di vaniglia & tostato.

GRADIENTE DI TOSTATURA



BARREL REFRESH REVELATION



Apporto di struttura & complessità sensoriale.

BARREL REFRESH
18
MM

TOSTATURA OMOGENEA



|8 - XBASE



Fruttato, senza note di tostato. Volume, rotondità & dolcezza.



|8 - XTREME



Espressione di frutti maturi. Rotondità e sapida dolcezza con note di moka & caffè torrefatto.

GRADIENTE DI TOSTATURA



|8 - DIVINE



Supporto alla tessitura, amplia le sensazioni fruttate verso un finale di grande complessità (eleganza sensoriale comparabile a quella di una barrique borgognona).

ORIGINE

Quercia francese (*Quercus petraea*, *Quercus robur*) e/o Quercia americana (*Quercus alba*).

NOBILE® è coinvolta nel programma PEFC (Pan European Forest Certification) al fine di promuovere la gestione sostenibile delle foreste e garantire la biodiversità.

DOSI

Inserire attraverso il cocchiame da 1 a 3 Barrel Refresh/barrique in relazione al grado di esaurimento del contenitore ed all'intensità della nota boisée desiderata.

TEMPI DI CONTATTO

Da 4 a 8 mesi, in funzione della tipologia di Barrel Refresh scelta e delle caratteristiche del vino.

I tempi di contatto possono essere regolati in corso d'opera sulla base del riscontro ottenuto alla degustazione.

CONSERVAZIONE

Conservare non a diretto contatto con il suolo, nell'imballo originale integro a temperatura moderata, in ambienti asciutti non suscettibili di comunicare odori.

D.L.U.O. (Data Limite di Utilizzazione Ottimale - in confezione integra): 5 anni

SICUREZZA, QUALITÀ & RIPRODUCIBILITÀ

Al fine di assicurare la costanza nel tempo dei profili **NOBILE®**, tutti i prodotti sono soggetti a rigorosi controlli relativi ai requisiti di qualità, tracciabilità e riproducibilità.

NOBILE® è coinvolta nelle metodiche HACCP.

STAGIONATURA

I legni beneficiano di una fase di stagionatura naturale, su platea, all'aria aperta, per un periodo minimo di **24 mesi**.

DIMENSIONI

Misure & Pesì

- **7 mm:** 7 x 2 (320 x 23 x 7 mm) / ± 450 g.
- **18 mm:** 12 (300 x 25 x 18 mm) / ± 1000 g.

Superficie di contatto

- 7 mm: ± 0,273 m².
- 18 mm: ± 0,320 m².

1 Barrel Refresh per barrique = ±15% di legno nuovo (a seconda della tipologia di Barrel Refresh adottata).

CONFEZIONI DISPONIBILI

- 7 mm: cartone da 10 unità.
- 18 mm: cartone da 5 unità.

Imballaggi in PE che assicurano l'ottimale protezione del patrimonio sensoriale del prodotto.

REGOLAMENTAZIONE

L'utilizzo di «pezzi di legno di quercia» nel settore enologico è soggetto a regolamentazione ed a specifici obblighi.

Fare riferimento alla legislazione vigente.



CS 61 611 – 33 072 Bordeaux Cedex – France
Tél : + 33 (0) 5 56 86 53 04 – nobile@laffort.com - www.nobile-oenologie.com

