

# NOBILE® CHERRY SPICE



## Invitante ed intenso, naturalmente speziato

Elaborato esclusivamente a partire da una selezione di rovere francese, **NOBILE® CHERRY SPICE** è frutto di un processo di tostatura mirato di alta precisione.

## Proprietà enologiche

Quando si utilizza legno in enologia, l'ottenimento di vini dal profilo marcato ed accattivante è preferenziale, in ordine ad una rapida immissione del prodotto sul mercato.

Grazie alla sua composizione originale, **NOBILE® CHERRY SPICE** contribuisce alla sensazione di dolcezza e freschezza dei vini.

**NOBILE® CHERRY SPICE** partecipa al miglioramento dell'espressione di frutti neri sviluppando note sottili di pepe nero e di chiodo di garofano.

## TOSTATURA OMOGENEA E PROFONDA



**NOBILE® CHERRY SPICE**  
Copeaux



Ricco di dolcezza sapida,  
sentori speziati e di frutti neri.

### I Plus



- 1 Attacco dolce.
- 2 Freschezza ed espressione di « frutti neri ».
- 3 Note sottili di pepe nero e di chiodo di garofano.
- 4 Diminuzione della percezione di note vegetali.
- 5 Ottimizzazione della durata dell'affinamento, per la rapida immissione sul mercato.



**NOBILE®**  
L'œnologie du bois

## ORIGINE

Quercia francese (*Quercus petraea*, *Quercus robur*).

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

## DOSI

### VINI BIANCHI

**In fermentazione:** incorporare da 0,5 a 3 g/L di pezzi dopo la sfecciatura.

**Applicazione su vini finiti:** aggiunta da 1 a 2 g/L mediante immersione diretta dei sacchi ad infusione **NOBILE®** del serbatoio.

## TEMPI DI CONTATTO

**In fermentazione alcolica:** il tempo della FA.

**In fermentazione malolattica:** dall'inizio della FML e per una durata totale di 4 - 6 settimane.

**In affinamento:** da 6 a 8 settimane.

**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): 4 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 prodotto conformemente ai criteri HACCP.

## STAGIONATURA

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

### VINI ROSSI

**Durante la preparazione:** incorporare da 2 a 5 g/L di pezzi gradualmente e durante il riempimento del serbatoio.

**Applicazione sui vini dopo il primo travaso:** aggiunta da 3 a 6 g/L mediante immersione diretta dei sacchi ad infusione **NOBILE®** nel serbatoio.

## DIMENSIONI

Pezzi: 7 - 15 mm.

Il processo di produzione garantisce la costanza dimensionale dei pezzi, a garanzia di un'estrazione omogenea e qualitativa.

## CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco da 15 kg contenente due sacchetti ad infusione da 7,5 kg.

L'involucro PET alluminato assicura 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.



**NOBILE®**  
L'œnologie du bois

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

