

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

