

18 - DIVINE



18 - XTREME



18 - XBASE



NOBILE® STAVES

Carattere e complessità nel rispetto del frutto



NOBILE®
L'œnologie du bois

GLI OBIETTIVI D'AFFINAMENTO

STAVES
7
MM

STAVES
12
MM

STAVES
18
MM

RISPETTO
DEL FRUTTO
SENZA NOTE DI
TOSTATURA



FRESH

Struttura & fruttato

18 - XBASE

Volume & rotondità

ELEVATO
IMPATTO
SENSORIALE



SENSATION

Vanigliato & tostato

INTENSE

Cioccolato
& torrefatti

DULCE

Rotondità &
sapida dolcezza.
Fior di latte - mou.
Caramello.

18 - XTREME

Caffè torrefatto
& moka

COMPLESSITÀ
COMPARABILE
AD UN
AFFINAMENTO
IN FUSTO



REVELATION & AMERICAN REVELATION

Struttura & fruttato

ELITE

Complesso &
tradizionale

18 - DIVINE

Tostatura classica
borgognona

I PROCESSI DI TOSTATURA NOBILE®

TOSTATURA OMOGENEA E PROFONDA

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

TOSTATURA
OMOGENEA

GRADIENTE DI TOSTATURA

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

GRADIENTE DI
TOSTATURA

DOPPIA TOSTATURA

Combinazione dei due processi, che consente di ottenere un ottimale equilibrio tra ellagitannini e polisaccaridi naturali del legno e di sviluppare un'eleganza sensorialmente comparabile a quella di un affinamento in fusto.

DOPPIA
TOSTATURA

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



LE STAVES NOBILE®

STAVES
7
MM

TOSTATURA OMOGENEA



FRESH

▶ Freschezza, frutto & struttura.



SENSATION

▶ Rotondità e sapida dolcezza, vaniglia & sentori tostati.



INTENSE

▶ Volume, caffè tostato & cioccolato.

GRADIENTE DI TOSTATURA



REVELATION

▶ Struttura & complessità sensoriale.



AMERICAN REVELATION

▶ Rotondità e sapida dolcezza, chiodo di garofano – zenzero – cannella & dolcezza speziata.

STAVES
12
MM

DOPPIA TOSTATURA



ELITE

▶ Note abbrustolite & tostate. Volume. Espressione sensoriale comparabile a quella tipica di un classico affinamento in fusto.

TOSTATURA OMOGENEA



DULCE

▶ Rotondità & sapida dolcezza. Fior di latte - mou. Caramello.

STAVES
18
MM

TOSTATURA OMOGENEA



18 - XBASE

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



18 - XTREME

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

GRADIENTE DI TOSTATURA



18 - 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

Il dosaggio dipende dagli obiettivi desiderati e dal tipo di staves utilizzate.

VINI BIANCI

In fermentazione: incorporare da 0,5 a 2 Staves/hL mediante immersione diretta delle Staves nel serbatoio.

TEMPI DI CONTATTO

In fermentazione: il tempo della fermentazione e per la durata di affinamento di 4 - 6 mesi.

In affinamento:

- **7 & 12 mm:** 4 - 8 mesi in funzione delle Staves e delle caratteristiche del vino.
- **18 mm:** 6 - 10 mesi in funzione delle Staves e delle caratteristiche del vino.

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

CONSERVAZIONE

L'esclusiva fase di pre-riscaldamento contribuisce a determinare le specifiche e particolari espressioni che contraddistinguono la gamma.

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**.

VINI ROSSI

Durante l'inserimento in vasca o sui vini dopo la svinatura: aggiunta da 2 a 4 Staves/hL mediante immersione diretta delle Staves **NOBILE®** nel serbatoio.

DIMENSIONI

Misure & Pesì

- **7 mm:** 910 x 50 x 7 mm. / ± 200 g.
- **12 mm:** 910 x 100 x 12 mm. / ± 600 g.
- **18 mm:** 910 x 60 x 18 mm. / ± 600 g.

Superficie di contatto

- **7 mm:** 0,104 m².
- **12 mm:** 0,206 m².
- **18 mm:** 0,144 m².

CONFEZIONI DISPONIBILI

- **7 mm:** pacco da 40 Staves.
- **12 mm & 18 mm:** pacco da 10 Staves.

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

