



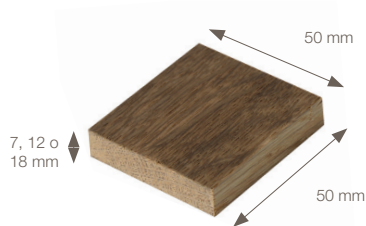
NOBILE[®] BLOCKS

Carattere e complessità nel rispetto del frutto



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

I VANTAGGI ENOLOGICI

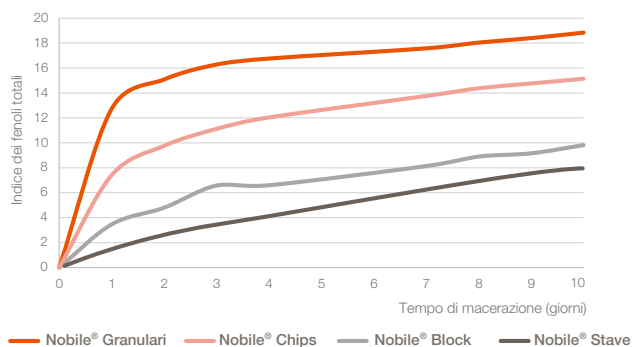


E' possibile disporre dei profili specifici della gamma **NOBILE® STAVES** su tempi di affinamento più corti.

Disporre di profili complessi.

Facile utilizzo.

ESTRAZIONE



La taglia dei "pezzi di legno di quercia" utilizzati influenza la velocità di cessione dei composti dal legno. Minore è la taglia dei pezzi, più veloce è l'estrazione e breve il tempo di contatto richiesto. Grazie al loro formato, i Blocks sono una soluzione per la rapida commercializzazione dei vini. La loro conformazione consente di realizzare in tempi brevi (3 - 4 mesi) affinamenti dai risultati paragonabili a quelli ottenuti con le stave (doghe).



Fermentazione o affinamento ?

I microrganismi hanno un impatto sull'uso del legno di quercia.

Durante la fermentazione alcolica e la fermentazione malolattica, lieviti e batteri degradano alcuni composti organoletticamente attivi del legno, modificando l'equilibrio gustativo. Ne risulta una migliore integrazione ed una percezione più elegante del carattere boisé.

I PROCESSI ESCLUSIVI 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

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.

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

SOFT
OAK
PROCESS



I BLOCKS 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 impegnata nel programma PEFC, Pan European Forest Certification, per promuovere la gestione sostenibile delle foreste e garantire la biodiversità.

DOSI

VINI BIANCHI

In fermentazione: incorporare da 1 a 3 g/L di Blocks mediante immersione diretta dei sacchi ad infusione **NOBILE®**.

Applicazione sui vini finiti: aggiunta da 1 a 3 g/L di Blocks mediante immersione diretta dei sacchi ad infusione **NOBILE®** nel serbatoio.

TEMPI DI CONTATTO

In fermentazione: il tempo della fermentazione e per la durata di affinamento di 3 - 4 mesi.

In affinamento: 3 - 4 mesi.

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**.

VINI ROSSI

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

Misure

- 7 mm: 50 x 50 x 7 mm.
- 12 mm: 25 x 100 x 12 mm.
- 18 mm: 50 x 50 x 18 mm.

Superficie di contatto

2,6 m² per 5 kg.

CONFEZIONI DISPONIBILI

Sacco da 5 kg contenente un sacchetto da infusione da 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.



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

