



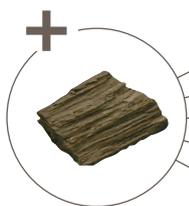
PEZZI & GRANULARI

Una gamma completa di prodotti di elevata qualità, che associano tradizione,
competenza & innovazione



NOBILE[®]
L'œnologie du bois

I VANTAGGI ENOLOGICI



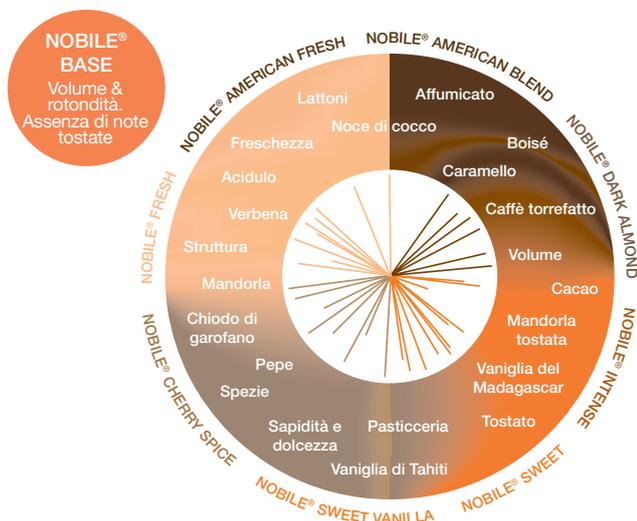
- Apportano volume, rotondità e sapida dolcezza.
- Partecipano allo sviluppo della complessità sensoriale.
- Contribuiscono alla freschezza ed espressione fruttata dei vini.
- Inducono una diminuzione della percezione di note vegetali.
- Consentono l'ottimizzazione della durata dell'affinamento (rapida immissione del prodotto sul mercato).

**TOSTATURA
OMOGENEA**

TOSTATURA OMOGENEA E PROFONDA

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

PROPOSTE PER L'ANALISI SENSORIALE

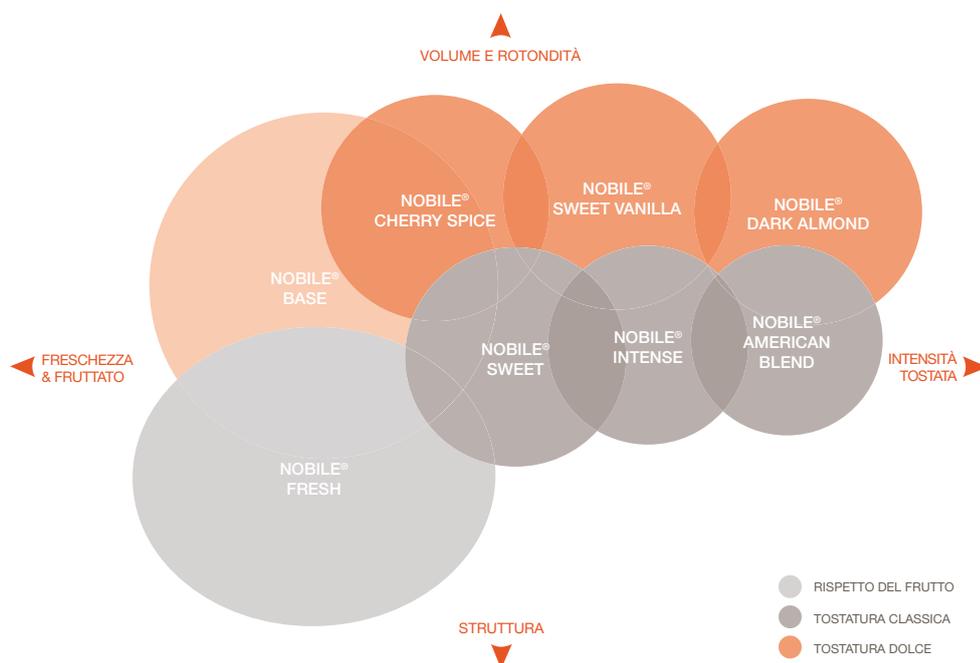


**NOBILE®
BASE**
Volume & rotondità.
Assenza di note tostate

I descrittori olfattivi e gustativi presenti nella gamma NOBILE®.

Estremamente delicate, le operazioni di tostatura liberano le componenti volatili del legno. L'esperienza ed il controllo dei diversi processi consente a NOBILE® di garantire la riproducibilità sensoriale e tannica dei profili elaborati.

PER VOI LA COMPLESSITÀ



PEZZI E GRANULARI

LEGNO FRESCO



**NOBILE® AMERICAN FRESH
GRANULAR**
Granulari

▶ Frutto & dolce - speziato.

TOSTATURA CLASSICA



**NOBILE® FRESH
THERMO TRAITÉ**
Pezzi & Granulari

▶ Freschezza, frutto & struttura.



NOBILE® SWEET
Pezzi & Granulari

▶ Sentori vanigliati & tostati.



NOBILE® INTENSE
Pezzi

▶ Volume & mandorla tostata.



NOBILE® AMERICAN BLEND
Pezzi & Granulari

▶ Caramello & affumicato.

TOSTATURA DOLCE



NOBILE® BASE
Pezzi

Volume & rotondità.
Assenza di note tostate.



NOBILE® SWEET VANILLA
Pezzi & Granulari

Dolcemente sapido & vanigliato, rotondo e morbido.



NOBILE® CHERRY SPICE
Pezzi

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



NOBILE® DARK ALMOND
Pezzi

Note grigliate (mandorla, caffè) e di cioccolato scuro



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

VINI BIANCHI

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

Applicazione su vini finiti: aggiunta da 0,5 a 3 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: 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 - 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 la preparazione: incorporare da 1 a 5 g/L di pezzi o granulari gradualmente e durante il riempimento del serbatoio.

Applicazione sui vini dopo il primo travaso: aggiunta da 1 a 6 g/L mediante immersione diretta dei sacchi ad infusione **NOBILE®** nel serbatoio.

DIMENSIONI

Misure

Granulari: 2 - 7 mm (95% >2 mm).

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 (granulare) / 1 sacco da 15 kg contenente due sacchetti ad infusione da 7,5 kg (pezzi).

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

