

SOLUZIONI DI AFFINAMENTO NOBILE®



PEZZI E
GRANULARI



RISPETTO
DEL FRUTTO



COMPLESSITÀ
BARRIQUE



RICERCA DI
AROMATICITÀ'

CARATTERISTICHE

	CARATTERISTICHE	RISPETTO DEL FRUTTO	COMPLESSITÀ BARRIQUE	RICERCA DI AROMATICITÀ'
FRESH	Struttura			
BASE	Volume & Rotondità			
SPICE	Speziato			
SWEET	Sentori vanigliati & Tostati			
SWEET VANILLA	Invitante & Vanigliato			
INTENSE	Cioccolato & Tostato			
AMERICAN BLEND	Noce di Cocco & affumicato			



STAVES
7
MM

FRESH	Frutto & Struttura			
SENSATION	Vaniglia & sentori tostati			
INTENSE	Cioccolato & Volume			
REVELATION	Struttura & Complessità aromatica			
AMERICAN REVELATION	Fruttato & Cocco			

STAVES
12
MM

ELITE	Complessità barrique			
DULCE	Sapida dolcezza, Fior di latte-mou & Caramello			

STAVES
18
MM

18-XBASE	Ampiezza e rotondità al palato			
18-DIVINE	Fruttato & Elegante, Barrique borgognona.			
18-XTREME	Note di moka & caffè torrefatto			



STAVES & BLOCKS



INTENSITÀ



MASCHERA I DIFETTI