



# SOLUZIONI DI AFFINAMENTO NOBILE®

PEZZI E GRANULARI

STAVES & BLOCKS

	CARATTERISTICHE	RISPETTO DEL FRUTTO	COMPLESSITÀ BARRIQUE	ELEVATO IMPATTO SENSORIALE	ATTACCO DOLCE	
PROFILO VARIETALE	SOFT	Sapidità & Persistenza			★★★	
	BASE	Volume & Rotondità			★	
	FRESH	Frutto & Freschezza				
PROFILO GOLOSO	CHERRY SPICE	Speziato & Frutti neri			★	
	SWEET VANILLA	Invitante & Vanigliato			★★★	
	DARK ALMOND	Note grigliate & Cioccolato scuro			★	
PROFILO TRADIZIONALE	SWEET	Sentori vanigliati & Tostati				
	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				

