



# PEZZI & GRANULARI

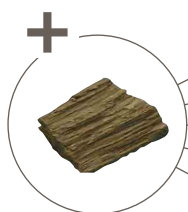
Una gamma completa di prodotti di elevata qualità, che associano tradizione,  
competenza & innovazione

---



**NOBILE**<sup>®</sup>  
L'œnologie du bois

## I VANTAGGI ENOLOGICI



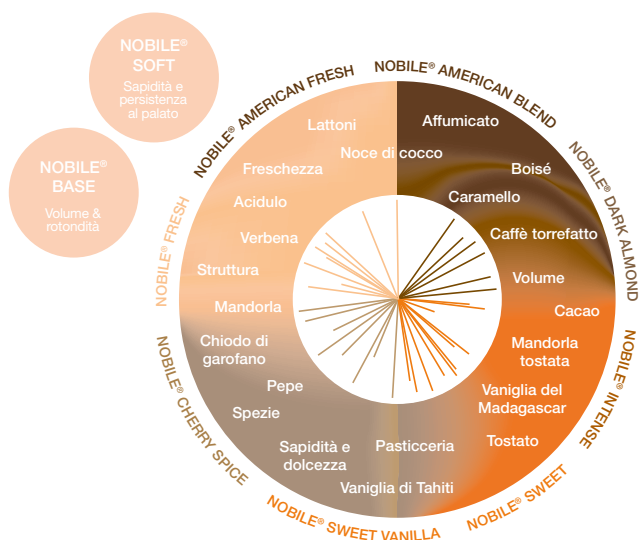
- Contribuiscono alla freschezza ed espressione fruttata dei vini.
- Apportano volume, rotondità e sapida dolcezza.
- Partecipano allo sviluppo della complessità sensoriale.
- Inducono una diminuzione della percezione di note vegetali.
- Consentono l'ottimizzazione della durata dell'affinamento (rapida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

**TOSTATURA  
OMOGENEA**

### TOSTATURA OMOGENEA E PROFONDA

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

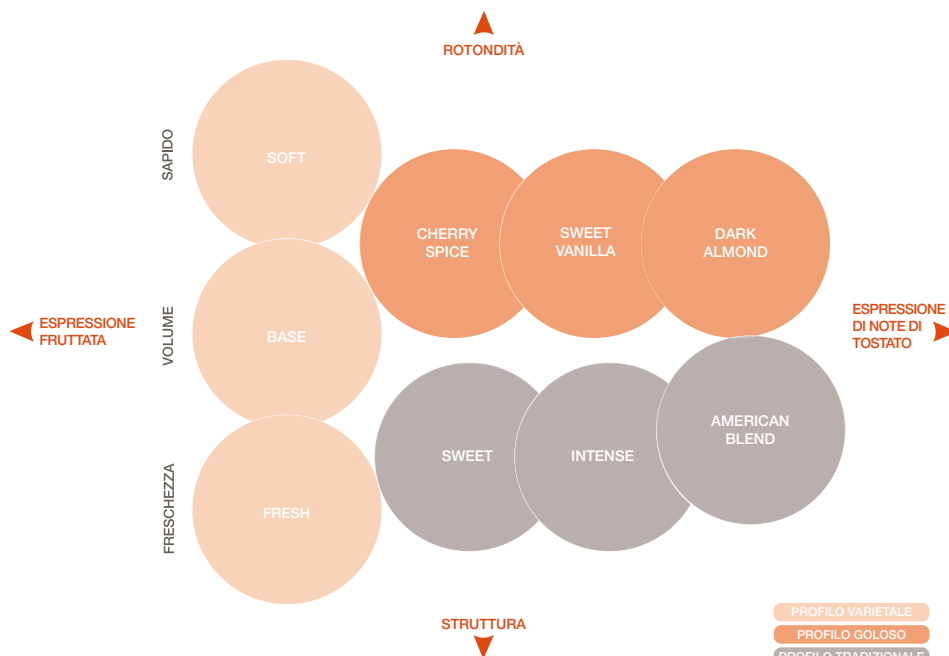
## PROPOSTE PER L'ANALISI SENSORIALE



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

### PROFILO VARIETALE

Assenza di note tostate



**NOBILE® SOFT**  
Pezzi

► Sapidità & persistenza.



**NOBILE® BASE**  
Pezzi

► Volume & rotondità.



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

► Freschezza, frutto & struttura.

### PROFILO GOLOSO



**NOBILE® SWEET VANILLA**  
Pezzi

► Dolcemente sapido, vanigliato & marshmallow.



**NOBILE® CHERRY SPICE**  
Pezzi

► Frutti neri & sentori speziati.



**NOBILE® DARK ALMOND**  
Pezzi

► Note grigliate (mandorla, caffè) e di cioccolato scuro.

### PROFILO TRADIZIONALE



**NOBILE® SWEET**  
Pezzi & Granulari

► Sentori vanigliati & tostati.



**NOBILE® INTENSE**  
Pezzi

► Volume & mandorla tostata.



**NOBILE® AMERICAN BLEND**  
Pezzi & Granulari

► Caramello & affumicato.

### LEGNO FRESCO – VINIFICAZIONE



**NOBILE® FRESH  
GRANULAR 24M**  
Granulari

► Antiossidante & struttura.



**NOBILE® AMERICAN FRESH  
GRANULAR**  
Granulari

► Frutto & dolce - speziato.

## 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 sfeccatura.

**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.



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

