

# STYLE#

SCELTI DAL VINO

## LIBERI DI PROGETTARE

Con STYLE# puoi definire lo stile del tuo vino, libero di scegliere, ottimizzare, attenuare, potenziare come meglio credi.

Legno, Ossigeno gestiti con maestria e precisione rispettando le complesse e antiche regole dell'affinamento dei tannini dell'uva.

Agrumato



Balsamico



Crème caramel



Speziato



Pasticceria



Persistenza



Liquirizia



Legno tostato



## ESALTARE LE DIFFERENZE

Il legno è da sempre il miglior supporto per gestire l'affinamento del vino, fino alla bottiglia.

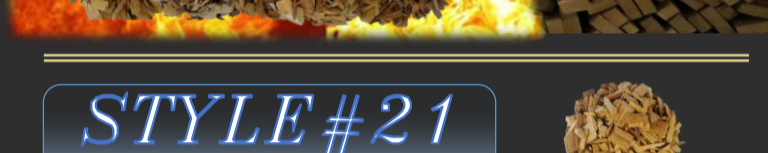
La gamma STYLE # è stata selezionata per rispettare le varietà, conferire eleganza ai vini, prolungare la persistenza olfattiva.



## IN PRATICA

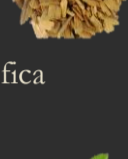
I legni selezionati vengono tostati a doga intera, a temperature ed umidità rigorosamente controllate, per ottenere un equilibrio virtuoso fra precursori aromatici, quercoterpenoidi ed ellagitannini.

STYLE#, frammenti e cubi di quercia, con profili definiti e caratterizzati analiticamente.



## STYLE#21

SCELTI DAL VINO



Analisi chimica-gascromatografica



## STYLE#31

SCELTI DAL VINO



Analisi chimica-gascromatografica



## STYLE#32

SCELTI DAL VINO



Analisi chimica-gascromatografica



## STYLE#42

SCELTI DAL VINO



Analisi chimica-gascromatografica



## STYLE#51

SCELTI DAL VINO



Analisi chimica-gascromatografica



## STYLE#

NOTE METODOLOGICHE

Le analisi chimiche e gascromatografiche sono state effettuate dal Prof. F. Battistutta dell'Università di Udine.

Per poter confrontare parametri molto differenti, i valori sono stati espressi proporzionalmente alla variazione rilevata, assegnando 5 al valore massimo e 1 al valore minimo.

I riferimenti organolettici sono stati ottenuti da ricerche che hanno messo in relazione il quadro analitico con l'analisi sensoriale di panel addestrati.

