

ALTERNATIVI

EXCEPTION



CARATTERISTICHE TECNICHE



CONFEZIONI

CHIPS :

Sacche da infusione in poliestere (9kg).

STAVES :

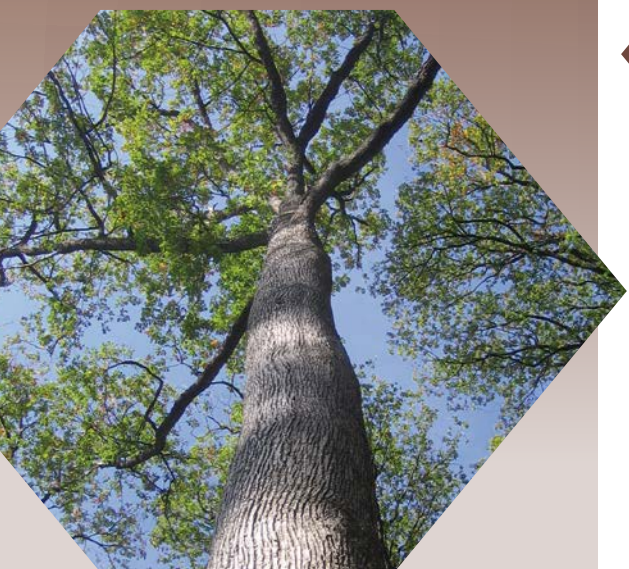
Sacco PE-ALU sigillato a caldo

- Scatola da 2 lotes de 8 doghe (16 doghe / 8kg)

- Palette: 48 cartoni

LO SAPEVATE CHE?

I più recenti lavori di ricerca condotti da Seguin Moreau hanno permesso di capire che i profili di alcuni vini possono essere ottenuti attraverso legni dalle proprietà più particolari. Per riuscire a indentificarli, è necessario realizzare analisi estremamente precise che vanno ben oltre le tradizionali selezioni basate sull'origine geografica o la finezza della grana.



LEADER NELLA RICERCA SCIENTIFICA SUGLI SCAMBI TRA IL LEGNO E IL VINO, LA TONNELLERIE SEGUIN MOREAU HA MESSO A PUNTO UN METODO DI SELEZIONE INNOVATIVO PER BENEFICIARE DI PRODOTTI DALLE QUALITÀ "ECCEZIONALI".

EXCEPTION, UN'IDENTITÀ PRECISA E TECNICA

I legni della gamma EXCEPTION sono selezionati secondo **criteri analitici molto precisi** che vanno al di là delle selezioni tradizionali basate sull'origine geografica o sulla finezza della grana.

Di fatto, la corretta concentrazione delle componenti ricercate rappresenta una minima parte dei roveri che è possibile ritrovare nelle foreste francesi. Seguin Moreau deve, pertanto, selezionare ciascun albero individualmente.

Inoltre, i legni "EXCEPTION" sono prodotti a partire dai cosiddetti "plot" (abituamente utilizzati per la fabbricazione di contenitori di grandi dimensioni), individuati già dal loro arrivo sul nostro parco di stagionatura.

Dopo prelievo e analisi da parte del nostro laboratorio R&S, questi roveri vengono selezionati a seconda delle loro attitudini enologiche che devono conformarsi alla composizione unica della gamma EXCEPTION.

EXCEPTION, SODDISFA LE VOSTRE ASPETTATIVE

Sempre aggiornata sulle tendenze del mercato e attenta alle richieste dei suoi clienti, la Tonnellerie Seguin Moreau, grazie a questa nuova gamma, saprà soddisfare, le aspettative dei vinificatori:

1/ Alleggerire gli apporti di aromi boisé sui vini, valorizzando gli impatti positivi del rovere, ricercati attraverso l'affinamento in legno:

- Volume e dolcezza
- Rivestimento e sensazioni tanniche
- Equilibrio e lunghezza in bocca

2/ Valorizzare le sensazioni fruttate nel rispetto dell'identità dei vitigni e del vino nel suo complesso.

EXCEPTION, DECLINATA IN 2 PRODOTTI

CHIPS



Un risultato rapido ed efficace a un prezzo competitivo!

Con un risultato organolettico notevole e qualitativo ottenuto a dosi ridotte, le Chips Exception vi assicurano un costo di trattamento al litro molto competitivo e dunque una notevole redditività di investimento.

STAVES



Un modello di alta gamma per un risultato comparabile a un affinamento in barrique!

Le Staves Exception apportano sensazioni che molto si avvicinano a quelle di un affinamento in fusto nuovo di alta gamma poco tostato. Esse associano l'effetto qualitativo delle Oenostaves 18 mm alle singolari proprietà dei legni EXCEPTION, apportando potenza, vivacità e freschezza al palato e facendo risaltare le note fruttate e floreali.

RACCOMANDAZIONI DI DOSAGGIO E IMPATTO SENSORIALE

| RIFERIMENTO | MATRICE | MOMENTO DI INCORPORAZIONE | DOSAGGIO | TEMPO DI CONTATTO | IMPATTO ORGANOLETTICO |
|---------------|---|---|--|-------------------|---|
| STAVES | VINO ROSSO LEGGERO | Fine della Fermentazione Alcolica o durante l'affinamento | Da 0,6 a 1 doghe/HL (3 à 5g/L) | 5 ai 6 mesi | Acquisizione di volume e rotondità. Intense note fruttate. |
| | VINO ROSSO CONCENTRATO | Fine della Fermentazione Alcolica o durante l'affinamento | Da 1,2 a 2 doghe/HL (6 à 10g/L) | 6 ai 10 mesi | Rivestimento della struttura tannica, vivacità. Note di frutti, floreali e spezie fresche. |
| | VINO DI SPREMITURA (VEGETALE, TANNICO) | Fine della Fermentazione Alcolica o durante l'affinamento | Da 1 a 1,6 doghe/HL (da 5 a 8g/L) massimo 50% Exception e il resto delle doghe tostate | 6 ai 10 mesi | Acquisizione di volume e rivestimento delle sensazioni tanniche. Diminuzione delle sensazioni vegetali in favore delle note fruttate. |
| | VINO BIANCO E ROSÉ | Fine della Fermentazione Alcolica o durante l'affinamento | Da 0,3 a 0,4 doghe/HL (da 1,5 a 2g/L) | 4 ai 5 mesi | Volume e rotondità, espressione fruttata matura e complessità aromatica. |

| | | | | | |
|--------------|---|---|-------------|-------------|--|
| CHIPS | VINO ROSSO LEGGERO | Inizio o fine affinamento | 1 - 3 g/L | 1 ai 2 mesi | Intense note fruttate. Grasso e lunghezza in bocca. |
| | VINO ROSSO CONCENTRATO | Inizio o fine affinamento | 2 - 6 g/L | 2 ai 3 mesi | Grasso, lunghezza e complessità aromatica senza note di boisé perceptive |
| | VINO DI SPREMITURA (VEGETALE, TANNICO) | Su vino travasato a inizio o fine affinamento. | 3 - 6 g/L | 2 ai 3 mesi | "Rivestimento" dei tannini. Acquisizione di volume e di equilibrio. Riduzione delle note erbacee in favore di note più mature. |
| | VINO BIANCO E ROSÉ | In fermentazione (nessuna perdita dei benefici apportati) o in affinamento. | 0,5 - 2 g/L | 1 ai 2 mesi | Note dolci ed esotiche. Acquisizione di zuccherosità al palato. |



EXCEPTION

VOLETE PROVARE LA GAMMA EXCEPTION?

I nostri enologi sono a vostra completa disposizione per accompagnarvi nelle vostre scelte e farvi condividere la loro esperienza.

Per beneficiare di una consulenza specializzata, contattateli all'indirizzo: oen@seguin-moreau.fr

SEGUIN MOREAU PROPONE UNA SOLUZIONE SU MISURA PER CIASCUN VINO...

Per saperne di più, contattateci all'indirizzo:
info@seguin-moreau.fr

CONDIZIONI & DURATA DI CONSERVAZIONE

Questo prodotto è sensibile agli odori e inquinanti atmosferici: da conservare nella confezione originale, senza contatto con il suolo e in un ambiente fresco ed inodore. Tempistiche di utilizzo consigliate: i prodotti EXCEPTION® mantengono le loro proprietà sensoriali fino all'apertura del loro imballaggio d'origine in PE-Alu sigillato.

REGOLAMENTAZIONE

Denominazione Regolamentare: Pezzi di legno utilizzati nell'elaborazione del vino Regolamento CE N°1507/2006 et CE 606/2009. Regolamento CE 1935/2004 E 2023/2006 relativi ai materiali destinati a entrare in contatto con gli alimenti. Regolamento N°03/2005 e N°430/2010 del Codex enologico adottato dall'OIV (Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino). Regolamento CE 10/2011 e i suoi ammendamenti, sui materiali plastici per contatto alimentare.

La Tonnellerie Seguin Moreau non può essere ritenuta responsabile dello scorretto utilizzo di questi prodotti.

