

# STYLE#

*Liberi di progettare*

Analisi chimica-gascromatografica

*Liberi di progettare*

*Agrumato*

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

*Balsamico*

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

*Crème caramel*

*Speziato*

*Persistenza*

*Incenso*

*Liquirizia*

*Pasticceria*

*Legno tostato*

*Esaltare le differenze*

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

Gli STYLE # sono stati ideati per rispettare le varietà, per conferire eleganza ai vini, per prolungare la persistenza olfattiva.



*In pratica*

Abbiamo optato per la tostatura della dogia intera in modalità rigorosamente controllate. Abbiamo ottenuto un equilibrio virtuoso fra precursori aromatici, quercoterpenoidi ed ellagitannini. Abbiamo caratterizzato i nostri frammenti di quercia e definito i loro profili.



## STYLE#21

*LIBERI DI PROGETTARE*

Analisi chimica-gascromatografica



## STYLE#31

*LIBERI DI PROGETTARE*

Analisi chimica-gascromatografica



## STYLE#32

*LIBERI DI PROGETTARE*

Analisi chimica-gascromatografica



## STYLE#42

*LIBERI DI PROGETTARE*

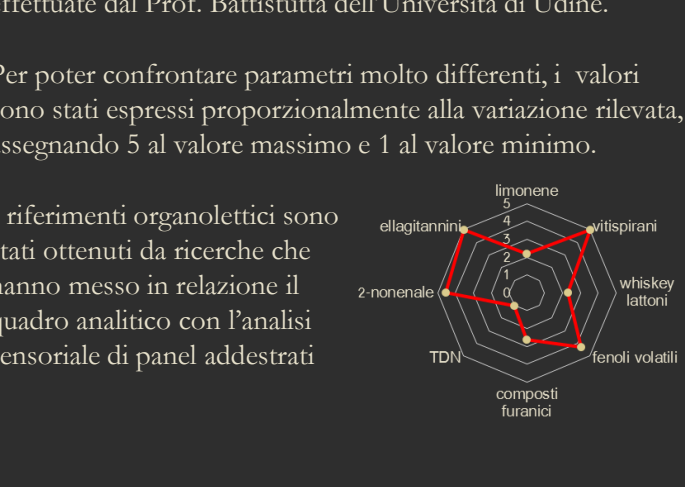
Analisi chimica-gascromatografica



## STYLE#51

*LIBERI DI PROGETTARE*

Analisi chimica-gascromatografica



# STYLE#

NOTE METODOLOGICHE

Le analisi chimiche e gascromatografiche sono state effettuate dal Prof. 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

