

BURAD



100% ENOLOGIQUE



Blanc



Blanc



ICÔNE

Blanc



ICÔNE SELEKCIJA PREDODREĐENA ZA BELA VINA NAJVIŠEG KVALITETA

SEGUIN MOREAU VERUJE DA NEKA VINA TRAŽE REŠENJA KOJA OMOGUĆUJU DA SE IZRAZI NJIHOV PUN POTENCIJAL POŠTUJUĆI NJIHOV JEDINSTVENI KARAKTER I NAGLAŠAVANJE VOĆNOSTI.

Tehničke karakteristike:

Dostupni modeli

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Bourgogne Export
Bourgogne Tradition
(228L, 27mm)

Kontaktirajte nas za druge modele

Vrsta hrasta



Francuski hrast

Tostiranje

Preporuka

U skladu sa enološkim ciljem

- AQUAFLEX
- Medium Long (ML)
- Medium Long Tradition (MLT)

Ostalo dostupno po zahtevu

ICÔNE:

- > Posebni proces selekcije hrastovine, prema hemijskom sastavu. Identifikuje se kapacitet drveta da stvori određeni profil i specifičan stil vina, **u skladu sa ENOLOŠKIM POTENCIJALOM hrasta.**
- > Selekcija buradi koja omogućava **ponovljivost procesa sazrevanja** u cilju podizanja kvaliteta vina, istovetno iz godine u godinu.
- >

ICÔNE *Blanc*

SELEKCIJA PREDODREĐENA ZA BELA VINA NAJVIŠEG KVALITETA

Selekcija hrasta ICÔNE *Blanc* je predodređena za vrhunska bela vina fermentisana i/ili odležala u buradima, gde hrast potpomaže, ali ne prekriva voćnost. Poštuje sorte karakteristike, dozvoljavajući da se aromatika pravilno razvija.



Tokom proizvodnje sirovih duga, SEGUIN MOREAU uzima uzorke drveta u količini proporcionalnoj površini koju svaka duga zauzima u buretu.

Uzorci se analiziraju u SEGUIN MOREAU laboratoriji, gde se meri koncentracija različitih aromatskih i strukturnih molekula koji se računaju u ICÔNE matematički model.

Rezultat analize, jednom obrađen, određuje ENOLOŠKI POTENCIJAL.



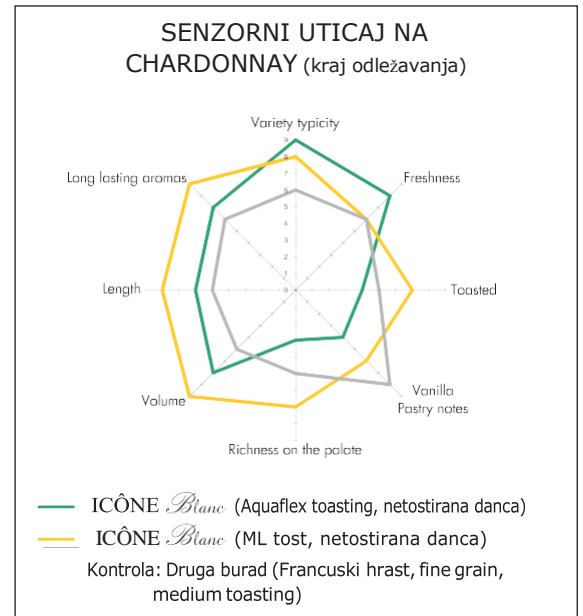
KOJE VINO? KOJI CILJEVI?

ICÔNE *Blanc* pruža delikatni profil hrasta koji optimizuje sorte arome uz dodavanje volumena i dužine na jeziku.

Odležavanje vrhunskih belih vina je bazirano na suptilnom balansu prednosti odležavanja u buradima i rizika od prebarikiranja. Ova selekcija usmerava profil na dva načina:

- AQUAFLEX tostiranje (tretman vodom): Svežina i mineralnost na ukusu.
- ML or MLT (klasično tostiranje): Bogat i obilat profil, sa tostiranim i slatkim začinskim notama.

Najbolje se pokazuje kod sorti predodređenih za vrhunska vina: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Semillon, Viognier and Chenin Blanc.



PRIMENA

- Alkoholna fermentacija: Preporuka da se radi u buretu, kompletna ili delimična, zavisno od prakse.
- Preporučeno vreme odležavanja: pet do 16 meseci na talogu u buretu.



DA LI STE ZNALI?

- ICÔNE koncept je jedinstven i svojevrsan proces koji je u stanju da uskladi uzajamnu vezu molekulske kompozicije hrasta sa organoleptičkim rezultatom dobijenim na kraju odležavanja, tako da postiže najbolji željeni cilj.
- ICÔNE: Projekat bez presedana
 - > Dvanaest godina istraživanja
 - > Četiri godine globalnog testiranja u vinarijama:
 - Više od 10,000 analiza hrasta
 - Više od 3,000 buradi
 - Više od 200 uporednih degustacija sprovedenih od strane stručne komisije
 - > Interna laboratorija
 - > Testiranje sprovedeno u preko 200 vinarija širom sveta



KVALITET I SIGURNOST

ICÔNE *Élégance* se proizvodi u strogo kontrolisanim uslovima sa ciljem da garantuje sigurnost u skladu sa svim zahtevima i regulativama.

Certifikati su dostupni na zahtev: icone@seguin-moreau.fr



KONTAKT

slavko.resman@revin.co.rs; dragancvetkovic@revin.co.rs



“Inspirisan prošlošću,
Stvoren za budućnost”

www.iconebarrel.com

SEGUIN MOREAU
Z.I. Merpins - BP 94
16103 COGNAC
FRANCE
Tel.: +33 (0)5 45 82 62 22
Fax: +33 (0)5 45 82 14 28

SEGUIN MOREAU Bordeaux
16, quai Louis XVIII
33000 BORDEAUX
FRANCE
Tel.: +33 (0)5 56 38 28 37
Fax: +33 (0)5 32 00 19 85

SEGUIN MOREAU Napa Cooperage
151 Camino Dorado
NAPA, CALIFORNIA 94558
UNITED STATES
Tel.: +1 (707) 252 3408
Fax: +1 (707) 252 0319