

FUSTI / BARRIQUE



100% CENOLOGIQUE



*Blanc*



*Blanc*



# ICÔNE

*Blanc*



## LA SELEZIONE DEDICATA AI GRANDI VINI BIANCHI

ABBIAMO UNA CONVINZIONE: OGNI VINO MERITA UNA SOLUZIONE SU MISURA. UNA SOLUZIONE CHE GLI PERMETTA DI RIVELARE APPIENO IL PROPRIO POTENZIALE, RISPETTANDONE IL CARATTERE UNICO E L'ESPRESSIONE ORIGINALE DELLE UVE.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

### Modelli proposti

Bordeaux Export  
(225L, 27mm)

Bourgogne Export  
Bourgogne Tradition  
(228L, 27mm)

Altri modelli: consultarci

### Essenze



Rovere francese

### Tostatura

#### Raccomandazione

Da studiare in funzione del vostro obiettivo enologico

- AQUAFLEX
- Media lunga (ML)
- Media lunga Tradizione (MLT)

Altri processi di tostatura  
disponibili a richiesta



### ICÔNE È:

- > Un processo di selezione del legno tramite l'analisi della sua composizione chimica. Identifichiamo così la capacità del rovere di conferire **un profilo "boisé" preciso ad una determinata categoria di vino: si parla di "Potenziale Enologico" del legno.**
- > Una gamma di barrique che permettono di assicurare **la riproducibilità dell'affinamento**, allo scopo di valorizzare il carattere unico del vostro vino, in maniera identica anno dopo anno.

ICÔNE *Blanc*

LA SELEZIONE DEDICATA AI GRANDI VINI BIANCHI

La selezione di rovere battezzata "ICÔNE *Blanc*" è stata specificamente studiata per i grandi vini bianchi fermentati e/o affinati in botte.

LA SELEZIONE ICÔNE

Al momento della lavorazione delle tavole in doghe, preleviamo del materiale in proporzione alla superficie che ogni dogha occuperà nella struttura della botte.

Questo campione è analizzato nel laboratorio SEGUIN MOREAU, al fine di misurarvi la concentrazione delle diverse molecole aromatiche e strutturanti implicate nel modello matematico della selezione ICÔNE.

I risultati delle analisi, una volta elaborati, determinano il Potenziale Enologico della barrique.

In funzione del risultato organolettico desiderato, sapremo quindi consigliarvi quella più adatta.



## PER QUALI VINI? PER QUALI OBIETTIVI?

Questa selezione di rovere è destinata principalmente ai grandi vini bianchi fermentati e/o affinati in botte. Tra i vitigni più indicati a tal fine figurano, tra gli altri, lo Chardonnay, il Sauvignon bianco, il Sémillon, il Viognier et lo Chenin.

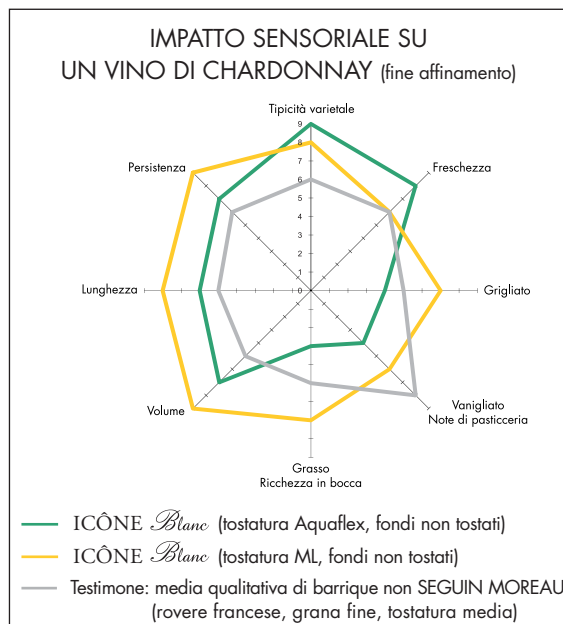
ICÔNE *Blanc* permette di ottenere un boisé fine, rispettoso degli aromi varietali, come pure un aumento del volume e della lunghezza in bocca.

Questa selezione autorizza anche l'orientazione del profilo boisé in due diverse direzioni da scegliere in funzione della tostatura effettuata:

- nel caso di una tostatura AQUAFLEX con centinatura a immersione: profilo fresco e minerale,
- nel caso di una tostatura ML o MLT con centinatura a caldo: profilo complesso e opulente (note empireomatiche e di spezie dolci).

L'affinamento in botte dei grandi vini bianchi riposa su un equilibrio sottile e fragile tra i benefici del passaggio sul legno e il rischio di perdere la tipicità con una aromatizzazione eccessiva.

La selezione ICÔNE è stata studiata per ottimizzare il rispetto di tale equilibrio: la botte non prende il sopravvento, ma permette di rilevare le qualità del vino in essa contenuto.



## MODALITÀ D'USO

- Fermentazione alcolica: raccomandata in botte, in modo totale o parziale in funzione delle abitudini della cantina.
- Affinamento su legno : consigliato su fecce, da 5 a 10 mesi, dopo fermentazione.



## LO SAPEVATE?

- Il procedimento ICÔNE permette di correlare la composizione molecolare del rovere della barrique al risultato organolettico ottenuto sul vino a fine affinamento. ICÔNE è ad oggi il solo ed **unico procedimento** di questo tipo che sia incentrato sul risultato finale: ciò che ci appassiona è fornirvi lo strumento enologico adatto per raggiungere l'**obiettivo organolettico che vi siete prefissati**.
- Un progetto senza precedenti:
  - > 12 anni di ricerca fondamentale,
  - > 4 anni di ricerca applicata in cantina in tutto il mondo, con:
    - più di 10.000 analisi sul legno effettuate,
    - più di 3.000 botti realizzate,
    - più di 200 degustazioni comparative svolte da un gruppo di esperti,
  - > un laboratorio interno con attrezzature specifiche in funzione 24 ore su 24,
  - > oltre 200 siti sperimentali in tutto il mondo.



## QUALITÀ E SICUREZZA

ICÔNE *Blanc* è soggetta a condizioni di fabbricazione rigorose volte a garantire la sicurezza alimentare ed a rispondere alle esigenze della regolamentazione in vigore.

I certificati di Qualità e di Idoneità Alimentare sono disponibili a richiesta: [icone@seguin-moreau.fr](mailto:icone@seguin-moreau.fr)



## CONTATTI

I nostri enologi sono a vostra disposizione per assistervi e condividere la loro esperienza con ICÔNE *Blanc*.

Per avvalervi di consigli personalizzati, contattateli: [icone@seguin-moreau.fr](mailto:icone@seguin-moreau.fr)



"Inspired by the past,  
built for the future"

[www.seguinmoreau-icone.com](http://www.seguinmoreau-icone.com)

**COGNAC, FRANCE**

Avenue de Gimeux  
CS 60094 Merpins  
16103 Cognac cedex  
+33 (0)5 45 82 62 22  
[info@seguin-moreau.fr](mailto:info@seguin-moreau.fr)

**BORDEAUX, FRANCE**

16, quai Louis XVIII  
33000 Bordeaux  
+33 (0)5 45 82 62 22  
[info@seguin-moreau.fr](mailto:info@seguin-moreau.fr)

**BOURGOGNE, FRANCE**

ZAC du Pré Fleury  
Les Creusottes Nord  
71150 Chagny  
+33 (0)3 85 87 22 23  
[chagny@seguin-moreau.fr](mailto:chagny@seguin-moreau.fr)

**AUSTRALIA**

66 Ninth Avenue  
Woodville North 5012 SA  
+61 (0) 8 8406 2000  
[admin@seguinmoreau.com.au](mailto:admin@seguinmoreau.com.au)