

FUSTI / BARRIQUE



Finesse



Finesse



CARATTERISTICHE TECNICHE:

Modelli proposti

Bordeaux Export
(225L, 27mm)

Bourgogne Export
Bourgogne Tradition
(228L, 27mm)

Altri modelli: consultarci

Essenze



Rovere francese

Tostatura

Raccomandazione

- Media lunga (ML)
- Fondi non tostati

Disponibili su domanda

- Media (M)
- Media più (M+)
- Media lunga Tradizionale (MLT)



ICÔNE

Finesse



LA SELEZIONE ICÔNE DEDICATA AI GRANDI VINI ROSSI DELICATI

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.

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.

Finesse

PER UN AFFINAMENTO STRUTTURANTE E RISPETTOSO

ICÔNE *Finesse* è una selezione di rovere che abbiamo messo a punto per affinamenti stile Bourgogne.

Su vini fini e delicati, la sfida dell'affinamento sta nel fornire al vino una struttura rispettosa del suo carattere sottile, se non addirittura fragile. Il legno non deve dunque trasmettere un carattere boisé, tutt'altro, ma piuttosto apportare una trama tannica armoniosa ed integrata, che sostenga la gamma aromatica naturale del vino.

LA SELEZIONE ICÔNE

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

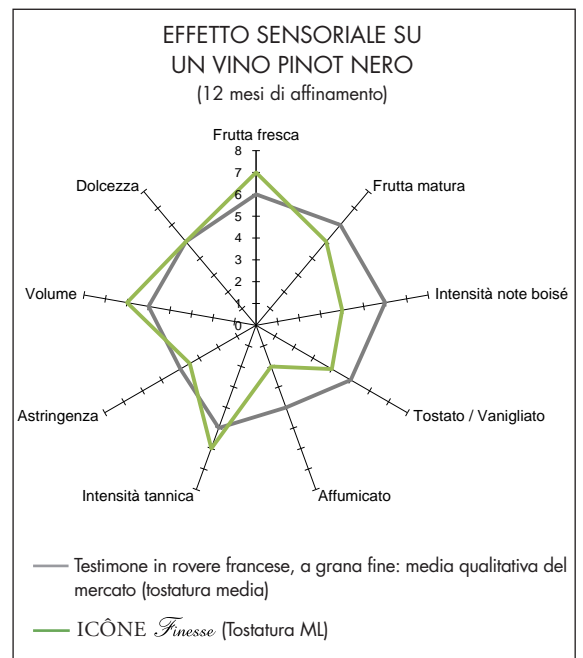


PER QUALI VINI? PER QUALI OBIETTIVI ?

La barrique ICÔNE *Finesse* è principalmente destinata ai Grandi Vini rossi delicati e sottili, per i quali l'enologo ricerca dall'affinamento un pieno rispetto del fruttato e una struttura armoniosa.

I vitigni prediletti per *Finesse* sono il Pinot Nero, il Sangiovese, il Grenache e il Carignan. I risultati in affinamento sono parimenti interessanti su Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Syrah, quando il vino presenta un marcato carattere di "frutta fresca" a fine vinificazione.

ICÔNE *Finesse* fornisce a fine affinamento un profilo boisé fine, fresco e strutturante; che serve da supporto al fruttato, senza appesantirlo né facendogli perdere freschezza.



MODALITÀ D'USO

- Momento di passaggio in legno: raccomandiamo un trasferimento precoce in barrique, per un'integrazione ed una fusione più efficaci. Consigliamo inoltre di svolgere la fermentazione malolattica in legno: la massa di lieviti e le condizioni di riduzione sono pertanto ideali per tamponare l'impatto del legno nuovo, che rimane di conseguenza discreto e sottile.

- Durata dell'affinamento in legno: raccomandiamo un affinamento da **10 a 16 mesi**, in funzione della struttura e della concentrazione del vino.



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.



QUALITÉ ET SÉCURITÉ

ICÔNE *Finesse* 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 su richiesta: icone@seguin-moreau.fr

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

Per avvalervi di consigli personalizzati, contattateli: icone@seguin-moreau.fr



"Inspired by the past,
built for the future"

www.seguinmoreau-icone.com

SEGUIN MOREAU
Avenue de Gimeux
CS 10225 Merpins
16111 COGNAC Cedex
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
Tel.: +33 (0)5 56 38 28 37
Fax: +33 (0)5 32 00 19 85

SEGUIN MOREAU Bourgogne
ZAC du Pré Fleury
Les Creusottes Nord
71150 CHAGNY
Tel.: +33 (0)3 85 87 22 23
Fax: +33 (0)3 85 87 22 34

SEGUIN MOREAU Australia
Unit 1 / 257A Hanson Rd
WINGFIELD
SOUTH AUSTRALIA 5013
Tel.: +61 (0)8 8406 2000
Fax: +61 (0)8 8406 2001