

FUSTI / BARRIQUE



100% CENOLOGIQUE



Synergie



Synergie



ICÔNE

Synergie



L'INEDITA ASSOCIAZIONE DI DUE SELEZIONI "ICÔNE"

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)

Altri modelli: consultarci

Essenze



Rovere francese



Rovere americano

Tostatura

Raccomandazione

- Media lunga (ML)
- Fondi non tostati

Disponibili su domanda

- Media (M)
- Media più (M+)

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.

Synergie QUANDO LE ESSENZE SI FONDONO PER RAGGIUNGERE UNO SPECIFICO OBIETTIVO ENOLOGICO

Qualche decennio fa, SEGUIN MOREAU è stata la prima tonnellerie a lavorare sulla complementarità enologica del rovere francese e del rovere americano: all'epoca, la selezione di legname, adoperata in maniera empirica, diede vita ai fusti cui fu dato il nome di "Convergence".

Oggi, grazie al processo ICÔNE, abbiamo affinato la selezione del nostro rovere tramite **l'analisi delle componenti tanniche e aromatiche** e siamo in grado di fondere insieme i **benefici enologici delle due essenze** mettendoli al servizio di un profilo boisé preciso e riproducibile.

Questo fusto, dal nome *Synergie*, arriva a completamento della gamma ICÔNE e permette di ottenere, su grandi vini rossi, **il rispetto degli aromi di frutti rossi freschi, un profilo boisé perfettamente integrato e l'apporto di rotondità in bocca.**

LA SELEZIONE ICÔNE

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



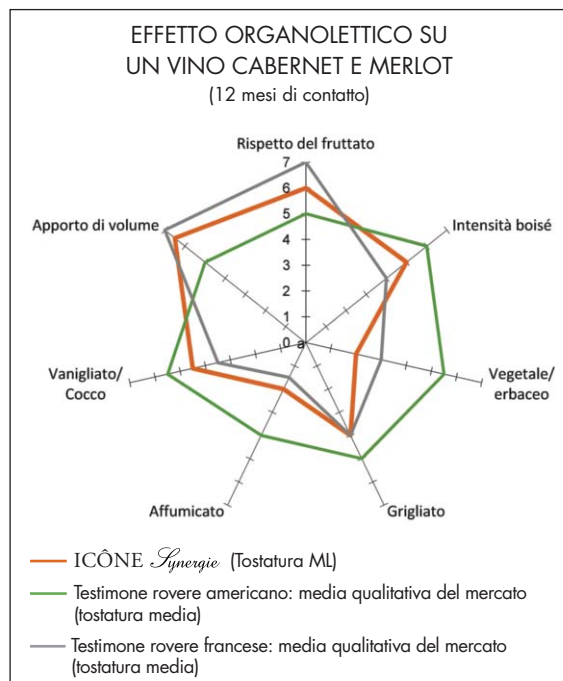


PER QUALI VINI? PER QUALI OBIETTIVI?

La barrique ICÔNE *Synergie* è principalmente destinata ai **vini rossi concentrati, affinati in fusti di rovere**, ovvero soprattutto a Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Zinfandel, Tempranillo, Merlot, Malbec, Pinotage, Carménère e Syrah.

Il profilo boisé apportato da ICÔNE *Synergie* può essere descritto come **fruttato, equilibrato e rotondo**:

- il rovere francese permette di rispettare **la freschezza del frutto** e di strutturare la bocca intorno a **tannini equilibrati e ad una certa zuccherosità**,
- il rovere americano amplifica **la dolcezza aromatica e la rotondità in bocca**.



MODALITÀ D'USO

• Il momento di trasferimento nel fusto è lasciato alla scelta del vinificatore: la selezione ICÔNE *Synergie* è stata oggetto di convalidazione sia in caso di messa in fusto precoce (fermentazione malolattica in legno) così come più tardiva (vini più puliti).

• Durata consigliata dell'affinamento in legno: **da 6 a 12 mesi**.

Il profilo boisé risulta equilibrato a partire da 6 mesi, ma l'affinamento può essere prolungato fino a 12 mesi, in funzione delle caratteristiche di ciascun vino (vitigno, concentrazione) e dell'obiettivo enologico cui si mira.



LO SAPEVATE?

• Il procedimento ICÔNE permette di correlare la composizione molecolare del rovere della barrique al risultato organoleptico 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 organoleptico 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 *Synergie* 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 *Synergie*.

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