

FUSTI / BARRIQUE



100% CENOLOGIQUE



*Low Aroma & High Aroma*



*Low Aroma*



# ICÔNE

*Low Aroma & High Aroma*



## LE NUOVE 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 americano

#### Tostatura

##### *Low Aroma*

#### Raccomandazione

- Media Più (M+)
- Fondi Tostati (TH)

#### Disponibili su domanda

- Media (M)  
+ Fondi Tostati (TH)
- Media lunga (ML)  
+ Fondi Tostati (TH)

##### *High Aroma*

#### Raccomandazione

- Media Più (M+)
- Fondi Tostati (TH)

#### Disponibili su domanda

- Media lunga (ML)  
+ Fondi Tostati (TH)
- Forte (F) + Fondi Tostati (TH)



### 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.

## *Low Aroma & High Aroma*

### LE NUOVE SELEZIONI ICÔNE

La selezione di rovere chiamata « *Low Aroma* » & « *High Aroma* » è stata studiata specificamente per i **grandi vini rossi concentrati**.

### 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?

Le selezioni *Low Aroma* & *High Aroma* sono destinate principalmente a vini rossi concentrati, potenzialmente affinati in fusti di rovere: Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc, Zinfandel, Tempranillo, Merlot, Malbec, Pinotage, Carménère e Syrah in particolare.

### ICÔNE *Low Aroma*

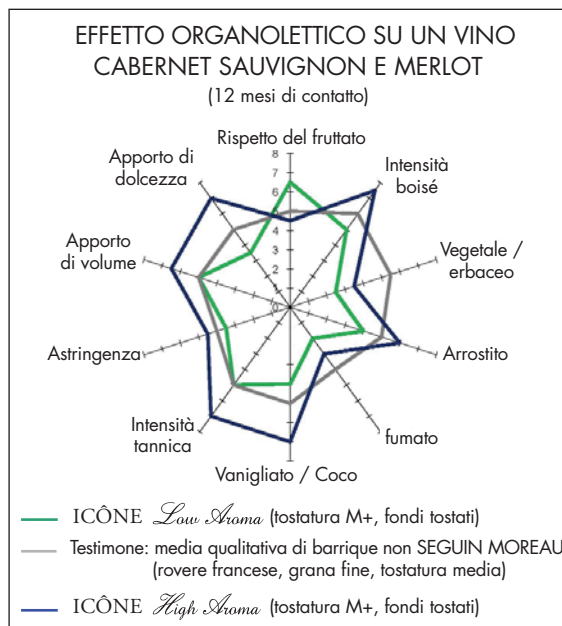
- Profilo “boisé” **rispettoso, discreto e fonte di complessità olfattiva**. Differisce dal profilo tradizionale del rovere americano per l'assenza di forti note di cocco e affumicato e, in questi termini, si avvicina più al profilo boisé del rovere francese.
- Con questa referenza è quindi del tutto possibile un affinamento con elevata proporzione di botti nuove.

### ICÔNE *High Aroma*

- Profilo boisé **ampio ed espressivo**:
  - sono evidenziate le note di nocciola, cocco e vaniglia;
  - il vino guadagna in piacevolezza, rotondità e concentrazione in bocca.

Questa potenza è una risorsa per il vinificatore, perché rimane **equilibrata**: la padronanza della stagionatura del rovere e del suo grado di tostatura ci permettono di operare in un registro olfattivo **armonioso**.

- Questa botte può permettere di raggiungere un obiettivo di boisé evidente, a volte ricercato su alcuni vini specifici. Può analogamente servire come componente di assemblaggi: va allora utilizzato come “ingrediente enologico”, al servizio del profilo boisé ricercato nel vino finito.



## MODALITÀ D'USO

- Il momento di trasferimento nel fusto è lasciato alla libera scelta del vinificatore: la selezione *Low Aroma* & *High Aroma* è stata oggetto di convalidazione sia in caso di passaggio precoce in botte (fermentazione malolattica in legno) come più tardivo (vini più puliti).
- Durata possibile dell'affinamento in legno: **da 6 a 16 mesi**. Il profilo boisé è equilibrato a partire da 6 mesi, ma l'affinamento può essere prolungato fino a 12 o 16 mesi, in funzione delle caratteristiche del vino (varietà, concentrazione) e dell'obiettivo enologico desiderato.



## 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 *Low Aroma & High Aroma* 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 *Low Aroma & High Aroma*.

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)

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

SEGUIN MOREAU Bordeaux  
16, quai Louis XVIII  
33000 BORDEAUX  
Tél.: +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  
Tél.: +33 (0)3 85 87 22 23  
Fax : +33 (0)3 85 87 22 34  
SEGUIN MOREAU Australia

Post Office Box 5 – HINDMARSH,  
SOUTH AUSTRALIA 5007  
Tél.: +61 (0)8 8340 5400  
Fax : +61 (0)8 8340 5401