



**Cantina di Soave al Concorso Decanter 2018
BEST IN SHOW ALL'AMARONE E PLATINO AL RIPASSO**

Grandi soddisfazioni per Cantina di Soave al Concorso indetto dalla rivista inglese Decanter: Best in show per Cadis Amarone della Valpolicella Docg 2015, Medaglia di platino per Rocca Sveva Valpolicella Superiore Ripasso Doc 2013, e Medaglia d'argento per Rocca Sveva Amarone della Valpolicella Riserva Docg 2012. Inoltre ben cinque le Medaglie di bronzo conquistate. In pratica sono state premiate contemporaneamente tutte le principali denominazioni di Cantina di Soave e vini destinati a linee diverse. "Un'ulteriore riprova - commenta il dg Bruno Trentini - che la nostra è una qualità trasversale: il nostro Amarone Cadis, che vendiamo in Grande distribuzione, ha vinto il Best in show e al contempo il nostro Ripasso Rocca Sveva, la nostra linea più blasonata, ha vinto il Platino".



**LALLEMAND / MALOTABS™,
BATTERI MALOLATTICI
IN COMPRESSE EFFERVESCENTI
PER L'INOCULO IN BARRIQUE**

L'induzione della fermentazione malolattica (FML) nei fusti in legno è spesso un problema poiché il ridotto volume dei contenitori rende difficoltoso un dosaggio preciso dei batteri lattici in cantina. Grazie all'esperienza Lallemand, è ora disponibile Malotabs™, una nuova formulazione di batteri selezionati in compresse pensate per l'inoculo della FML in barrique. Queste compresse contengono uno specifico ceppo di *Oenococcus oeni* che combina un'efficace cinetica di fermentazione malolattica con un interessante apporto di aromi fruttati e un'equilibrata morbidezza.

L'utilizzo di Malotabs è adattabile alla maggior parte delle condizioni enologiche dei vini sia bianchi che rossi. L'impiego del prodotto è veramente semplice: basta aggiungere (senza reidratazione) una compressa per ogni barrique, a fermentazione alcolica conclusa. Grazie alla sua effervescenza, Malotabs assicura una rapida e omogenea dissoluzione dei batteri in tutto il volume della botte. Successivamente sarà sufficiente controllare lo svolgimento della FML ogni 2-4 giorni e stabilizzare il vino al termine della degradazione dell'acido malico.

www.lallemandwine.com

**LAMOTHE ABIET /
STAVES ŒNOBOIS® 18MM**

Preursori nella fornitura di legni enologici di spessore elevato, con la realizzazione dei suoi Stick di 22 mm di spessore, Œnobois continua in questa direzione proponendo Staves 18 mm. L'utilizzo di legno "spesso" durante un tempo di contatto lungo permette la progressiva diffusione dei composti del legno, a un ritmo pari a un affinamento in botte. I composti del legno e del vino si polimerizzano conferendo morbidezza così da favorire la tenuta degli aromi nel tempo e l'aumento dell'equilibrio gustativo in finezza ed eleganza.

Le Stave (doghe) Œnobois® 18mm provengono da un lungo e preciso lavoro di ricerca di profili aromatici allo stesso tempo intensi e complessi, pur privilegiando la finezza e la lunghezza gustative. Il frutto di questi studi è stato la selezione di 3 riferimenti, tutti provenienti da diverse ricette di tostature realizzate in 2 fasi (Procedimento Doppia Tostatura): una prima tostatura, lenta e diffusa, che procede in modo omogeneo su tutta la massa del legno e una seconda tostatura, superficiale, che permette di guadagnare in complessità aromatica. **Origin:** profilo di tostatura più "leggero", serve a sottolineare la freschezza del fruttato e portare degli aromi intensi di nocce di cocco e di vaniglia. In bocca, aumentano le note dolci e la rotondità. **Expression:** profilo di tostatura più "compiacente", la gamma aromatica è più ampia e più



complessa, amalgamando delle note di vaniglia, caramello, crema catalana e caffè tostato. In bocca, conferisce complessità e lunghezza. **Absolute:** profilo di tostatura a forte "carattere", con aromi intensi di caffè tostato, moka, affumicato ma anche più fresco come la liquirizia e l'eucalipto. In bocca, le sensazioni di freschezza e di tensione vengono a completare questa tostatura realmente sorprendente.

www.lamothe-abiet.com



**TEBALDI / BARRIQUES E TONNEAUX BEL AIR:
SELEZIONE LEGNO E CERTIFICAZIONE PEFC**

L'azienda Tebaldi dal 2007 è il distributore esclusivo per l'Italia di Tonnellerie Bel Air (Cenac vicino a Bordeaux - Francia). Bel Air è un produttore di fusti da affinamento che ha deciso di puntare sull'accurata selezione della materia prima, non soltanto a livello geografico, ma introducendo per primo la selezione organolettica dei legni, verificandone il diverso impatto sensoriale. Il gusto del legno e le sue caratteristiche sensoriali variano da un "terroir" forestale a un altro. Bel Air seleziona il legno, parcella per parcella, nelle foreste più rinomate, riuscendo così a dominare perfettamente la qualità e il gusto dei legni, dalla foresta alla barrique. Questa procedura di degustazione e selezione permette di caratterizzare la materia prima a livello sensoriale, dando la possibilità di creare

fusti realmente personalizzati in funzione della richiesta del cliente, garantendo anche l'omogeneità costruttiva da fusto a fusto. Dal giugno 2009, la Tonnellerie Bel Air è certificata Pefc (numero certificato FCBA/09-01034). Questo Programma delle Foreste Europee Certificate assicura la qualità e la gestione forestale sostenibile, in termini di biodiversità, di gestione e rinnovo delle specie. In concreto, la certificazione garantisce che Bel Air acquista il legno da organizzazioni che rispettano questi criteri e che promuovono una gestione sostenibile in collaborazione con l'INFB - l'Ufficio Nazionale delle Foreste francese. Ancora un impegno e un passo in più verso la qualità.

www.tebaldi.it

**VENETA
BOTTI /
BOTTI
DEDICATE**

Da una lunga esperienza maturata da Veneta Botti in collaborazione con i più importanti produttori tedeschi e austriaci, nasce una linea di botti pensata in particolare per vini bianchi freschi e fruttati o per vini rossi che non necessitano un apporto di tannini o sostanze secondarie derivanti dalla tostatura. Le Botti Dedicare sono una linea di contenitori studiati per soddisfare le necessità dei clienti più esigenti e attenti. Una

particolare selezione di doghe di rovere a grana fine, una stagionatura ottimale seguita in ogni fase, un livello di tostatura calcolato attentamente e infine un trattamento di idrolizzazione con intensità e tempo controllati. Il risultato: un contenitore caratterizzato da una leggera tannicità e dalla totale assenza di note indesiderate di bruciato e affumicato. L'alternativa estrema: Botti Dedicare costruite con doghe piegate con acqua calda e vapore. Con questo sistema non è possibile interrompere o controllare l'intensità del processo di idrolizzazione e di conseguenza gran parte dei tannini viene eliminata. La tostatura si effettua in un secondo momento, sul contenitore già assemblato e con le doghe già piegate; così facendo, i pochi tannini rimasti subiscono il giusto processo di carbonizzazione con conseguente sviluppo di aroma di affumicato, la cui intensità può essere controllata grazie alla variazione dei parametri tempo/temperatura durante le fasi della tostatura finale. Botti Dedicare: dedicate a ogni singolo produttore per un vino unico.



www.venetabotti.it