

La vaniglia è un descrittore spesso ricercato grazie all'utilizzo di legno alternativo. L'enologo cerca un carattere aromatico dolce e contemporaneamente desidera dare morbidezza in bocca.

Effetto specchio in degustazione

Nostro approccio della vaniglia è diformato dalle nostre esperienze culinarie dove le tipologie di vaniglia sono numerose ed associate ad altri aromi. La percezione del carattere vanigliato è frutto dell'**effetto specchio** e di altre sinergie aromatiche che svelano il carattere dolce quanto la vaniglia.



Illustrazione dell'effetto specchio

Scelta del legno e dell'affinamento

Il legno di **rovere francese** è ricco in vanillina. D'altronde, presenta una **dolcezza** notevole.

L'analisi sensoriale mostra una sinergia tra la vanillina e le lattone per una espressione aromatica della vaniglia. La **quercia bianca americana** è ricca di questi componenti ed offre una **dolcezza gustativa**.

L'ottimale sinergia è ottenuta al termine di un lungo affinamento.

La ricetta XtraVAN® associa dunque una maggioranza di rovere francese rispetto alla quercia bianca con **tempi di affinamento ben specifici e studiati**.



Rovere francese

Quercia bianca americane

L'ottimizzazione della tostatura

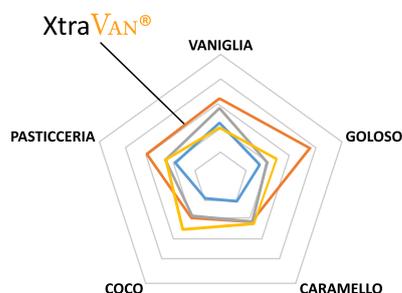
La **prestazione del nostro nuovo tostatore** ci ha consentito di pilotare con grande maestria le varie tape della tostatura e di ottimizzare la sintesi di certi aromi ricercati.



Il nuovo tostatore XtracheneXTRACHÈNE

Risultato della degustazione

XtraVAN® sviluppa caratteri **vanigliate e prolunga la dolcezza** in bocca.



Risultati di degustazioni effettuate da un gruppo di 75 professionisti.

Consiglio per l'uso:

- In fermentazione o in affinamento
- Per trattamenti corti
- Per valorizzare la frutta e rafforzare l'attrattività del vino.
- Dosaggio di 1-4g/L