

Premium Barrel R

UNA NUOVA BARRIQUE!

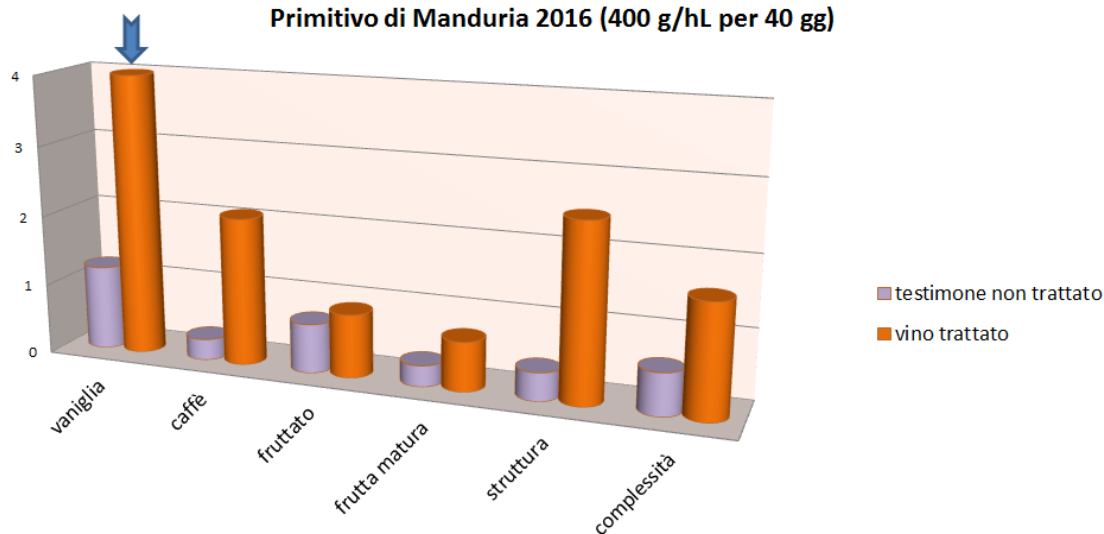
La miscela **feelwood Premium Barrel R** è stata messa a punto e selezionata grazie ad un'attenta ricerca delle migliori materie prime e dopo accurati test dal reparto R&D Perdomini-IOC.

Numerosi test chimici e organolettici hanno permesso di selezionare le materie prime più promettenti che fossero garanzia di sicuro effetto su vino.

Alle prime attente selezioni, sono seguiti nuovi test di assemblaggio e creazione di nuove miscele per la ricerca dell'armonia nell'apportare i migliori aromi di Barrique nuova di primo passaggio al vino rosso.

La nuova miscela così creata rispecchia fedelmente l'obiettivo enologico di eguagliare una Barrique nuova di primo passaggio. Note legnose dolci e vanigliate sono la garanzia data da **feelwood Premium Barrel R**.

Analisi sensoriale di una giuria professionale (8 degustatori) su
Primitivo di Manduria 2016 (400 g/hL per 40 gg)



Obiettivo sensoriale mirato

feelwood!

