

Sense Floral W

UNA BARRIQUE FLOREALE!

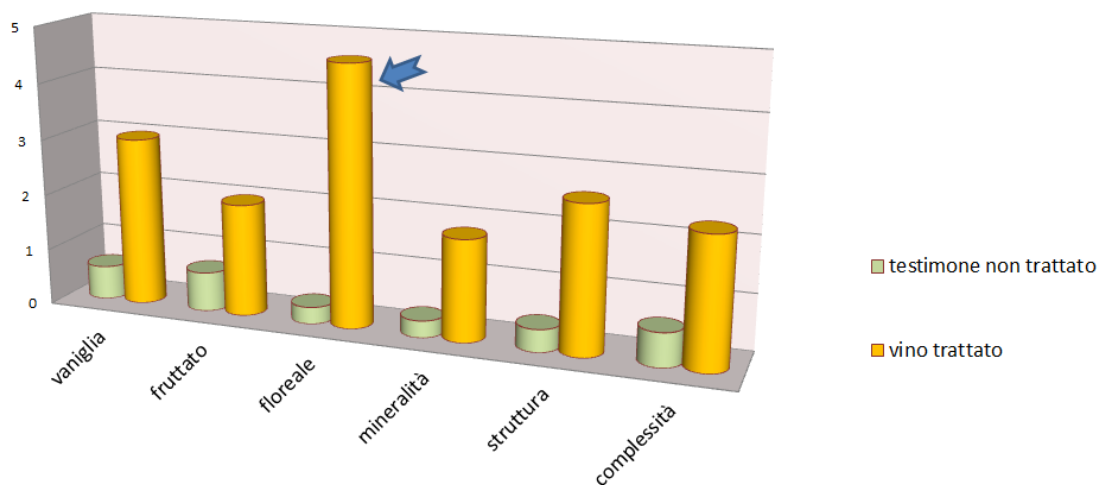
La miscela **feelwood Sense Floral W** è stata messa a punto e selezionata grazie ad un'attenta ricerca delle migliori materie prime e dopo accurati test, dal reparto R&D Perdomini-IOC.

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 floreali al vino bianco.

La nuova miscela così creata rispecchia fedelmente l'obiettivo enologico di esaltare ed amplificare le note floreali volute su vino bianco in particolare le note di fiori d'arancio e di acacia.

Analisi sensoriale di una giuria professionale (8 degustatori) su Falanghina 2016 (150 g/hL per 40 gg)



Obiettivo sensoriale mirato

feelwood!

