

# ECOUCUVÉE

Una esclusiva selezione di rovere francese e un innovativo sistema di tostatura ci hanno permesso di realizzare le **ECOUCUVÉE**; doghe con caratteristiche ad alta intensità aromatica (aldeidi aromatiche di facili percezione). Abbiamo così avuto la possibilità di produrre Ecodoghe ad alta specificità da noi denominate **ECOUCUVÉE** (aromi complessi, mescolanze aromatiche e organolettiche di facile memorizzazione).



## ECOUCUVÉE A

Ecodoghe con inconfondibili aromi di amaretto, di cocco tostato, di pasta di fillo, di biscotti mandorlati, e di nocciole tostate, accompagnati da delicati profumi di caprifoglio.  
*Consigliato per vini bianchi.*

## ECOUCUVÉE B

Ecodoghe con armoniche sensazioni di vaniglia, di torrone, di crema brûlée e di tostato. Si amplificano notevolmente gli aromi naturali. Il prodotto trattato acquista molta consistenza e cremosità rispetto all'Ecocuvée A.  
*Si consiglia per vini rossi.*

## ECOUCUVÉE C

Ecodoghe dal gusto ampio e persistente, con note evidenti di cioccolato e caffè in agrodolce. Il bilanciamento delle tostature, l'ampiezza del gusto accompagnate da una notevole consistenza *le fa consigliare per vini rossi di eccellenza.*

## Misure - ECOUVÉE A / B

*Doghe da infusione*

45,72cm x 6,4cm x 0,95 cm

*Doghe da vasca*

91cm x 6,4cm x 0,95 cm

*Distribuite a ventaglio*

91 cm x 6,4 cm x 0,876 cm

## Misure - ECOUVÉE C

*Doghe da infusione*

45,72cm x 6,4cm x 0,876 cm

*Doghe da vasca*

91cm x 6,4cm x 0,876 cm

*Distribuite a ventaglio*

91 cm x 6,4 cm x 0,876 cm

## **CONFEZIONI**

*Doghe da infusione* – Sacche da infusione con impugnatura ergonomica confezionate in buste per conservare la freschezza.

*Doghe da vasca* – Confezionati in gruppi di 30, facilità di conservazione, salvaguardia degli aromi.

*Distributore a ventaglio* - Le 15 doghe sono collegate con filo di acciaio inox e moschettone.

## **DOSI**

*Doghe da infusione*

1 sacca: 1.500 – 2.000 Lt.

*Doghe da vasca*

1 doge: 100 Lt.

*Distributore a ventaglio*

1 ventaglio: 1.000 – 2.000 Lt.

## **USO**

Si possono utilizzare in qualsiasi momento del processo di vinificazione e di affinamento.

