

# #Turismo del Gusto

Home Tutto Travel TuttoFood TuttoDrink TuttoOk Eventi Video Libri Contatti



## Versione NDtech® anche per Spumanti e Champagne

*Aumenta il livello di sicurezza dei tappi in sughero naturale già migliori al mondo.*

In Italia oltre 250 cantine hanno utilizzato NDtech® nel 2017 e nel 2018 i numeri sono ulteriormente raddoppiati. La celebre tecnologia di controllo qualità individuale del tappo in sughero monopezzo, rivoluzione nel packaging del vino ad opera di **Amorim** Cork, dedica una linea specifica al mondo delle bollicine.



NDtech® Spumante è una versione progettata per garantire un'esperienza sensoriale unica a chi si affida alla superiorità della Natura per la tutela dei propri vini.

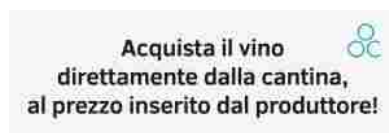
Una soluzione nata e sviluppata tra le maison francesi, dove l'espressività sensoriale del vino è un elemento fondamentale.

### Un tappo da spumante "supremo"

Un tappo eccellente come i vini che va a sigillare, arricchito dalla garanzia che **Amorim Cork Italia** certifica attraverso il sistema avanguardistico di NDtech®.

Una tecnologia diversa da quella conosciuta fino ad ora, considerato che il tappo da spumante viene realizzato con accoppiamento di rondelle e corpo in granulato.

Ad entrare nella camera sono solo le rondelle, sia in fase



di incubazione (riscaldamento) sia in fase di analisi.  
Un processo pertanto impegnativo e che richiede precisione tecnologica.

Dichiara in merito l'a.d. di **Amorim Cork Italia**, Carlos Veloso dos Santos: *"Anche in Italia, la crescente richiesta di NDtech®, ad esempio nel mercato del Metodo Classico, rappresenta un segnale fondamentale di come l'innovazione di controllo qualità individuale, nostro brevetto esclusivo, sia ormai il tappo di riferimento per i vini importanti, da sempre legati storicamente al sughero.*

*Il nostro rivoluzionario sistema conferma, in questa maniera, di essere a tutti gli effetti un'avanguardia scientifica per le chiusure del futuro, rivoluzionando il concetto di tutela del vino, con TCA non rilevabile".*

Tramite un sistema innovativo di gascromatografia è possibile campionare e selezionare rapidamente uno ad uno i tappi.

Un sistema nato nel mondo del monopezzo, in tre varianti di misure:

- 49x24mm
- 49x25mm
- 49x26mm



Trova ora una nuova evoluzione nella versione Spumante e anche nelle tempistiche, ulteriormente velocizzate.

**Sono 84 i gascromatografi in azione**, che lavorano 24 ore al giorno per 365 giorni che dimostrano così come il sughero naturale sia capace di offrire una performance sensoriale inedita ai vini importanti, anche dal punto di vista tecnologico.



Chi cerca il tappo perfetto, vuole un alleato adeguato e chiede ad [Amorim Cork Italia](#) di certificare un equilibrio d'eccellenza: quello tra il rituale della stappatura e un'avanguardia scientifica senza pari.

Una tecnologia preziosa, che ben fa comprendere come la chiusura del vino per eccellenza del XXI secolo abbia conquistato da subito i mercati vitivinicoli mondiali: perché l'esperienza che ne deriva è la migliore, in termini di affidabilità, che si possa trovare sul mercato della vinificazione.

#### Autore & Credits

---

 Paolo Alciati




 Fonte Ufficio Stampa

 Credit Photo Ufficio Stampa



#### Leggi altre news da Turismo del Gusto

---

-  Partnership [Amorim Cork Italia](#) e Signorvino
-  Bilancio d'eccellenza per il 2018 per [Amorim Cork Italia](#)
-  [Amorim Cork Italia](#) ottiene la certificazione Family Audit

Tutto TRAVEL Tutto FOOD Tutto DRINK Tutto OKAY!

Testata giornalistica registrata Tribunale di Torino n. 5849 del 26.03.05 - pagine elettroniche allegate alla rivista Il Pinzimonio Piacere Torino - Dir. Resp. Roberto Rabachino Editore GOLD GUEST ITALIA srl | P.Iva 09067570011 |