



Udine, 29 aprile 2016

DICHIARAZIONE

Il maggiore problema all'assaggio dei vini, specialmente se di annata, sono le note di riduzione che essi presentano, alla stappatura.

Le note sensoriali olfattive risultano meno intense ed alterate per la presenza di composti che si sono prodotti in bottiglia durante la lunga fase "riducente" di conservazione della stessa.

E' pratica comune in questi casi "far ossigenare" il vino stappandolo molto tempo prima del servizio e travasandolo in un decanter per conservare il vino con una ampia superficie esposta all'aria.

Ho provato il sistema di ossigenazione brevettato dall'architetto Benati, e confermo la validità e la funzionalità sia in termini di ossigenazione che in termini di grande aiuto nel contrastare la riduzione dei vini. Un "dinamizzatore" che aiuta la degustazione e "apre" il vino.

Si rilascia la presente dichiarazione in carta semplice e per gli usi consentiti dalla legge.

Prof. Roberto Zironi
Ordinario di Enologia