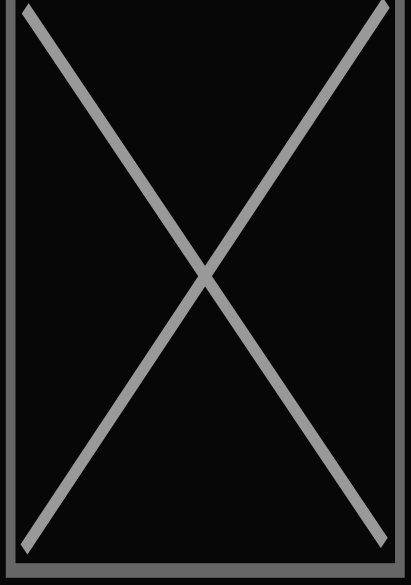
NDtech, il tappo di Amorim Cork dedicato a vini e spumanti

nd-tech-spumante-2-683f136f

In Italia oltre 250 cantine hanno voluto NDtech nel 2017, cinque volte tanto rispetto all’anno precedente, 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, aumenta ora le opportunità per i suoi clienti con una linea specifica dedicata 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 a partire dai sentori di mercato tra le maison francesi, segmento in cui l'espressività sensoriale del vino è un elemento identitario fondamentale. Rivolgersi alla Natura è stato per loro spontaneo e altrettanto spontaneamente la Natura ha risposto. È nato così il tappo da spumante “supremo”: 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 sinora conosciuta, dato 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 impegnativo, 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».*

Un sistema innovativo di gascromatografia che consente di campionare e selezionare rapidamente uno ad uno i tappi, nato nel mondo del monopezzo, in tre varianti di misure: da 49x24mm, x25mm e x26mm, ora trova una nuova evoluzione nella versione Spumante e anche nelle tempistiche, ulteriormente velocizzate. Sono ben 84 i gascromatografi in azione, che lavorano 24 ore al giorno per 365 giorni. L’ultima avanguardia Amorim dimostra 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.