Amorim Cork, un tappo su misura per ogni prodotto

ttevo-low-3690360a

Con la **Cork ?-Evolution Amorim Cork Italia** sta coronando il sogno di ogni produttore di vino: la **realizzazione di un tappo su misura per ogni singolo prodotto**. Oggi **Twin Top Evo** dimostra che il sughero rappresenta la più valida chiusura per i vini che evolvono fino ai 36 mesi, grazie al contributo che dona alla loro maturazione.

Dopo **Neutrocork Premium**, pensato per i vini fino a 24 mesi, Twin Top Evo è la versione avanzata del famoso tappo tecnico di Amorim, Twin Top, caratterizzato da dischi di sughero di alta qualità alle estremità ed un corpo di sughero micro agglomerato. Il contatto con la frazione naturale (rondelle) è di vitale importanza per la corretta maturazione del vino in bottiglia e rende questa particolare chiusura l’opzione ideale per vini freschi e fruttati.

Da un lato la presenza dei **dischi in sughero naturale** preserva le qualità del vino anche dopo un lungo periodo di stoccaggio, rappresentando così un potente alleato in termini di sicurezza alimentare. Dall’altro lato Amorim arricchisce questo talento, dimostrando grazie al suo reparto Ricerca e Sviluppo come attraverso un rapporto di micro ossigenazione e un contributo polifenolico, inteso come l’equilibrio dei vini nel tempo, il sughero doni vero e proprio valore aggiunto al prodotto che conserva.

"Oggi tanti tappi in sughero microgranulare sono garantiti dalle cessioni, ma subiscono processi estrattivi talmente intensi che vanno a snaturare le caratteristiche del sughero, rimuovendo gran parte dei composti che aiutano la maturazione dei vini. Questo non è mai avvenuto in Amorim e, anzi, Twin Top Evo rappresenta il nostro nuovo e ulteriore passo verso la soluzione definitiva, per offrire tutte le potenzialità del sughero, garantite al 100%, a ogni tipo di vino", spiega **Carlos Santos**, a.d. di Amorim Cork Italia.

Amorim Cork dimostra così come l’incontro tra il miglior sughero naturale e i più rigorosi trattamenti, come il brevettato **Rosa Hi-Tech** che interviene nella verifica di Twin Top Evo, restituisca piena affidabilità e una performance tecnico-sensoriale assoluta, che garantisce alte prestazioni tecniche e

un eccezionale livello di neutralità per un’evoluzione omogenea nei vini. Un percorso che unisce avanguardia tecnologica a esperienza sensoriale, perché ogni prodotto possa esprimere il meglio di sé nel momento più importante, quello della stappatura.