

Infografica del tappo birondellato: la scelta migliore per il tuo spumante

Conosciuto come il re per gli spumanti di ottima qualità, questo sistema tradizionale è formato da un corpo in sughero agglomerato unito a due dischi di sughero naturale al 100% che proteggono e aiutano il tuo spumante durante il suo affinamento.



In che cosa consiste il sistema birondellato nei tappi di sughero

Questo design **combina sughero naturale al 100% di massima qualità a un corpo di agglomerato** che assicura una buona tenuta.

Si compone di due parti:

Corpo agglomerato

Il **corpo agglomerato** in genere misura circa 37 mm ed è composto di sughero granulare. Ogni fabbricante sceglie il calibro dei granuli considerando che i calibri medi sono i migliori perché riducono la quantità di colla utilizzata in ogni tappo e contengono maggiori quantità di sughero naturale.

• Granulometria dell'agglomerato

Il tappo granulare è **disponibile in un'ampia varietà di dimensioni e densità**: dalla polvere di sughero di densità inferiore a un calibro medio, che fornisce una **maggior qualità allo spumante**. In generale, maggiore è la densità, migliore è l'isolamento e, logicamente, i tappi di qualità superiore saranno quelli che utilizzano granuli di calibro medio.



Rondelle in sughero naturale al 100%

Le due rondelle in sughero sono l'anima di questo tappo, tenendo il vino protetto in un'atmosfera di elementi naturali, conferendo note aromatiche e un'ossigenazione delicata e regolare e impedendo allo stesso tempo che entri in contatto con la colla del corpo di agglomerato.

• Colle utilizzate per l'incollaggio delle rondelle

Le rondelle in sughero naturale vengono incollate all'estremità inferiore del corpo mediante colle certificate con la garanzia di sicurezza alimentare.

Vantaggi di questo tappo

Tra tutti i sistemi di chiusura, design e materiali, il tappo in sughero naturale birondellato è quello scelto dalle migliori marche per le migliori qualità e, non a caso, gli studi considerano questo tipo di tappo quello che apporta il maggior numero di benefici al vino.



Sicurezza

Le due rondelle di sughero naturale proteggono in totale sicurezza il vino evitando che entri in contatto con le colle leganti.



Note aromatiche

Gli esperti concordano sul fatto che i vini con tappo in sughero naturale di buona qualità hanno essenze aromatiche e caratteri più complessi e interessanti che conferiscono loro un valore aggiunto.



Affinamento di qualità

L'insieme delle parti di questo tappo offre quelle che fino a oggi si sono rivelate le migliori condizioni per l'affinamento dello spumante.



Sostenibilità ed ecologia

Il tappo è in materiale ecologico e sostenibile. La sua produzione assorbe fino a 14 milioni di tonnellate di CO2 ogni anno e mantiene gli ecosistemi naturali.



Ossigenazione

Il sughero ha dimostrato di essere in grado di mantenere condizioni ottimali in bottiglia senza ossidare o soffocare il vino.



Percezione della qualità da parte dei consumatori

Numerosi sondaggi e studi di mercato concludono che la stragrande maggioranza dei consumatori di vino in tutto il mondo percepisce il tappo in sughero come simbolo di maggiore qualità ed eleganza, oltre a essere disposta a pagare di più per una bottiglia con tappo in sughero naturale.

Per maggiori informazioni inviare un'e-mail a info@tesacork.com o visitare:

TESA CORK