

# ocini

AMORIM CORK ITALIA  
/ NEWS E INFORMAZIONI  
NR.14

I.P.

**AMORIM PRESENTA**  
NDTECH IL SISTEMA  
CHE RENDE  
IL MIGLIOR TAPPO  
DA VINO AL MONDO  
PERFETTAMENTE  
GARANTITO

**PIU' CHE ETICO**  
FORMAZIONE  
NELLE SCUOLE  
ED EVENTI  
DI BENEFICENZA  
PER UN FUTURO  
SEMPRE  
PIU' CONSAPEVOLE

# FUTURE CORK



AMORIM



I dialoghi di Carlos Santos

# La cantina di Paul\*

*La personal wine suite!*



Carlos Santos  
Amministratore delegato Amorim Cork Italia

«**Accolgo con un grande benvenuto il primo ospite dei miei dialoghi:** Michele Campo, socio dell'omonima falegnameria e professionista verso cui nutro un profondo legame, forse per la vicinanza di valori tra le nostre due aziende. Con il progetto "La Cantina di Paul" realizza personal wine suite, in cui tecnologia ed estetica celebrano, come ogni nostro tappo, il vino. La conosciamo attraverso le parole del socio Michele Campo, con cui vado a toccare da subito le corde emozionali. **Lavorare con Madre Natura ha in sé qualcosa di viscerale, magico...** »

**C. Benvenuto Michele: che sensazioni vi offre la lavorazione del legno?**

**M.** «Ci riempie di soddisfazione, amiamo il suo "divenire" mezzo che concretizza l'idea del cliente. Scegliamo la gradevolezza del materiale naturale, come fosse per casa nostra. Ogni lavoro è creato e sognato insieme al cliente».

**C. Parole che condivido in pieno: Amorim considera il sughero un'opera d'arte fin da quando si trova sulla quercia. Valori e peculiarità del lavorare una materia naturale sono simili, non credi?**

**M.** «Legno e sughero hanno molto in comune: sono materiali puri, trasmettono calore al tatto, senza tralasciare le caratteristiche tecniche. In "La Cantina di Paul" si sposano alla perfezione per dare vita ad un ambiente creato in funzione di un piacere da condividere».

**C. La perfezione "sensoriale" oltre che tecnica è, per entrambi, realtà quotidiana. Voi come la realizzate?**

**M.** «L'aspetto sensoriale per noi è dato dai profumi dei materiali naturali. Anche il tatto riveste un ruolo importante: accarezzare il legno una volta elaborato fa riscoprire la morbidezza conferitagli da un'accurata lavorazione».

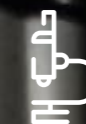
**C. Un'esperienza a tutto tondo arriva dritta al cuore del cliente. In Amorim individuamo la chiusura ideale per ogni vino, come raggiungete in Falegnameria Campo l'intesa con il cliente?**

**M.** «Iniziamo dalla sua richiesta: ascoltiamo i desideri e li interpretiamo al meglio per entrare in sintonia con la sua visione e realizzare i suoi sogni. La nostra ambizione è creare un rapporto basato sulla fiducia reciproca».

*La preziosa unione tra legno e sughero diventa un viaggio sensoriale attraverso le infinite proprietà della Natura e un abbraccio autentico per il Mondo. Grazie Michele, per Amorim è un onore essere al vostro fianco nel "realizzare i sogni di ogni cliente".*



Scopri di più:  
[www.lacantinadipaul.it](http://www.lacantinadipaul.it)



Ricerca & Sviluppo by Amorim

## Inarrestabile Cork (R)-evolution!

# TWIN TOP EVO

Con la **Cork (R)-Evolution** stiamo coronando il sogno di ogni produttore di vino: la realizzazione di un tappo su misura per ogni singolo prodotto. Un passo ulteriore verso questo traguardo è quello che abbiamo realizzato con **Twin Top Evo®**: la pura dimostrazione di come il sughero rappresenti la più valida chiusura per i vini che evolvono fino ai 36 mesi, grazie al contributo che dona alla loro maturazione.

+ **RONDELLE NATURALI**  
**MICROGRANINA**  
=  
**SICUREZZA**



**D**opo Neutrocork Premium, pensato per i vini fino a 24 mesi, Twin Top Evo® è la versione avanzata del nostro famoso tappo tecnico Twin Top®, la cui caratteristica principale sta nella presenza di due dischi di sughero di alta qualità alle estremità ed un corpo di sughero in micro agglomerato. Il contatto con la frazione naturale 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.

**La forza sta quindi nelle rondelle in sughero naturale, che preservano le qualità del vino anche dopo un lungo periodo di stoccaggio, rendendo così la chiusura un potente alleato in termini di sicurezza alimentare.**

La nostra opera arricchisce questo talento, dimostrando grazie al 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.

Scopri di più:  
[www.amorimcorkitalia.com/it/tappi/tecnico/28/twin-top-evo/696](http://www.amorimcorkitalia.com/it/tappi/tecnico/28/twin-top-evo/696)