

# TUNDRA ICE INTERNATIONAL SRL

VIA INDUSTRIA, 39

TORBOLE CASAGLIA (BS) – 25030

MAIL: [info@tundraice.com](mailto:info@tundraice.com)

TEL: 030 777 8257

OGGI VOGLIAMO PARLARTI DI UN TEMA VINICOLO ASSAI IMPORTANTE, LA TEMPERATURA DI SERVIZIO DEL VINO. INTANTO PONITI QUESTA DOMANDA: **“QUAL È LA TEMPERATURA DI SERVIZIO PIÙ ADATTA PER BERE UN VINO?”**

**“A temperatura ambiente!”** Questa è in genere la risposta più ricorrente che viene data dai meno esperti. Per cui, temperatura ambiente vorrebbe significare che se sono in Sicilia ad agosto, un rosso lo servo a 40°C, mentre se mi trovo a Stoccolma in inverno lo stesso rosso lo servo a -20°C? niente di più **SBAGLIATO**”.

Ogni vino ha una temperatura precisa a cui deve essere servito e questo serve per esaltare al meglio le caratteristiche organolettiche. Detto più semplicemente servire un vino alla temperatura adatta consente di fargli esaltare profumi e sapori. Determinando il senso di piacevolezza gusto-olfattiva durante la bevuta. Occorre dunque comprendere che affinché un buon vino esalti al meglio i sentori floreali e fruttati e ci faccia raggiungere il massimo piacere sensoriale è necessario servirlo dentro un calice apposito alla temperatura corretta. Senza l’osservanza a questi accorgimenti anche il bino pregiato più importante o più costoso può risultare sgradevole.

## **METODI TRADIZIONALI**

I normalissimi frigoriferi di casa nostra sono regolati ad una temperatura media di 6-7°C per cui è facile intuire che per portare una normale bottiglia di vino a una temperatura ottimale è un processo che richiede parecchio tempo, spazio e poco economico.

## **NUOVO METODO BY TUNDRA ICE**

Attraverso il nuovo sistema brevettato da Tundra Ice International in pochi istanti potrai abbassare la temperatura della tua bottiglia fino a portarla alla temperatura ottimale in maniera più rapida ed economica rispetto ai sistemi tradizionali, inoltre il sistema è di piccole dimensioni a differenza dei normali frigoriferi.

**CONTATTACI PER RICEVERE MAGGIORI INFORMAZIONI!**

Non perdere l’occasione per acquistare il Prodotto dell’anno.

## *ECONOMICO*

Grazie al nuovo prodotto di Tundra Ice International potrai raffreddare qualsiasi tipo di bottiglia o lattina con una spesa veramente bassa.

## *PRATICO*

Il prodotto è di piccole dimensioni e il sistema è poco ingombrante a differenza dei normali frigoriferi o abbattitori.

## *ZERO MANUTENZIONE*

Tecnologia brevettata e testata in diverse condizioni, il sistema funziona sempre senza nessun tipo di problema. Non richiede manutenzione particolare come i frigoriferi utilizzati nei locali.

### **ESEMPIO TRATTAMENTI CON IL NUOVO SISTEMA DI TUNDRA ICE INTERNATIONAL**

TIPOLOGIA DI VINO		TEMPERATURA DI SERVIZIO (°C)	DURATA TRATTAMENTO (sec)	DURATA DI AMBIENTAZIONE (min)	
VINI BIANCHI	Spumanti	Secchi	4-6	30	10
		Dolci	6-8	30	8
	Frizzanti		6-8	30	8
	Strutturati		10-12	20	5
VINI ROSATI	Giovani		8-10	30	5
	Strutturati		12-14	20	5
VINI ROSSI	Delicati		12-14	20	5
	Media Struttura		14-16	20	3
	Passiti e Liquorosi		14-16	20	3
	Evoluti		16-18	20	3