

«Se è Diam, dico Sì!»

# LA GARANZIA DIAM AL SERVIZIO DEL VINO



**TAPPO TECNICO**  
in sughero.



**SICUREZZA ORGANOLETTICA**  
Trattamento DIAMANT® con CO<sub>2</sub> supercritica.  
Ogni tappo garantito senza gusto di tappo.



**PERFETTA OMOGENEITÀ DEI TAPPI**  
che assicura la regolarità dell'imbottigliamento.



**3 LIVELLI DI SCAMBI GASSOSI**  
Molto debole - debole - medio.



**NESSUN RISCHIO DI OSSIDAZIONE**  
Invecchiamento in bottiglia omogeneo.

**PRESERVA DALLA SO<sub>2</sub> LIBERA**  
grazie al controllo della permeabilità.



**RISPETTO DEL PROFILO AROMATICO DEL VINO**  
Omogeneità di ogni singola bottiglia,  
anno dopo anno.



**UN TRASPORTI SICURO**  
Assenza di fuoriuscite e di colatura.



**UN PRODOTTO ECORESPONSABILE**  
Opzione sughero francese; sughero FSC®  
Gamma di provenienza biologica Origine by Diam®.



**AZIENDA FRANCESE**  
che fa parte del gruppo Oeneo.



[www.diam-cork.com](http://www.diam-cork.com)



**SCOPRITE I VIDEO**

con le Testimonianze dei nostri clienti.

DIAM