



COLLEZIONE CANTINE

LA CANTINA ITALIANA



L'Italia è il paese con la più ampia e diversificata produzione di vino in tutto il mondo. Le condizioni climatiche, la varietà dei vitigni, le caratteristiche geologiche e la conformazione del territorio fanno del "Bel Paese" che i Greci chiamavano Enotria, terra del vino, il luogo ideale per la produzione di vini eccellenti.

Il fascino del mondo dei vini e l'importanza della loro conservazione hanno portato Smeg a sviluppare una nuova gamma di cantine, gioielli di design e tecnologia.

Il vino e la cultura del cibo esprimono l'anima dell'Italia, percorrendo paesaggi differenti, usi, tradizioni e saperi. Le numerose etichette e le sue differenti proprietà organolettiche richiedono una cura particolare nella conservazione, per mantenerne stabili e invariate nel tempo le caratteristiche e il gusto.

Temperature ottimali, corretti livelli di umidità e cura dei particolari sono le principali prerogative delle cantine per vino Smeg, vere e proprie enoteche domestiche.



LA CULTURA DEL VINO



L'uva è la prova di quanto la terra e le sue peculiarità intrinseche siano importanti nel determinare le caratteristiche del vino. Le qualità del frutto, unite al rispetto per la tradizione e alla passione per la ricerca, danno vita, in ogni parte del mondo, a prodotti unici ed inimitabili, come le loro terre d'origine: nel colore, nel profumo e nel gusto.



Conservazione



La degustazione implica un'analisi sensoriale organolettica. Che siano bianchi, rossi, rosé, fermi o champenois, i vini necessitano tutti di alcune condizioni ideali per essere conservati al meglio. Il gusto di un vino e la sua qualità sono certamente misurabili secondo alcuni parametri chimici e altri puramente soggettivi.

Numerose sono le condizioni necessarie per conservare e preservare al meglio questi parametri e per ognuna Smeg ha sviluppato con cura un'apposita soluzione.

Temperatura

Universalmente, l'intervallo tra 8° e 16° C è considerato l'intervallo ideale per la corretta conservazione e per l'invecchiamento dei vini che lo necessitano.

Umidità

Variabile importante, deve essere tra il 60% e l'80% per inibire il processo di ossidazione del vino.

Luce

La luce e i raggi UV possono alterare la struttura organolettica del vino e quindi indicata la conservazione in ambienti protetti.

Protezione dalle vibrazioni

Anche le più piccole vibrazioni possono avere un effetto negativo sul vino ed è quindi fondamentale preservare al massimo la stabilità della bottiglia.



Massima cura dei vini



Le nuove cantine Smeg si avvalgono delle tecnologie più evolute per la corretta conservazione e invecchiamento dei vini. I materiali con cui sono state concepite sono il risultato di un'attenta ricerca, in collaborazione con esperti sommeliers che hanno contribuito alla realizzazione di una gamma di prodotti eccellenti per caratteristiche tecniche e qualitative. Le cantine Smeg sono prodotte interamente in Italia, frutto della sapienza e dell'attenzione ai dettagli che solo un'azienda italiana con una lunga e solida esperienza può garantire.

Soluzioni tecnologiche all'avanguardia e l'applicazione ottimizzata dell'elettronica hanno contribuito ad elevare al top le prestazioni delle cantine Smeg, con un risparmio di energia fino al 10% rispetto ai consumi della Classe A (A+), garantendo sempre la massima efficienza.

Disponibili nella versione da 82 cm e da 45 cm, nella finitura acciaio e tutto vetro con profili inox o rame, sono caratterizzate dall'eleganza e dall'essenzialità di una raffinata estetica che permette loro di inserirsi come un vero e proprio elemento di arredo.

Comandi esterni

Nelle cantine Smeg l'intuitivo display digitale touch control posto sul vetro esterno, consente di accedere ai comandi, quali temperatura, umidità e luci senza aprire la porta, evitando così di interferire sulla temperatura interna della cavità, minimizzando le vibrazioni a cui il vino è sottoposto e riducendo l'esposizione ai raggi UV.

Controllo elettronico della temperatura

Grazie ad un sistema di controllo elettronico ad alta precisione è possibile impostare una temperatura e mantenerla costante, anche in presenza di variazioni termiche esterne, preservando così la qualità del vino. Le cantine Smeg consentono di variare la temperatura tra i 5° e i 20°C, garantendo le condizioni ottimali per ogni degustazione.



Umidità



Per una perfetta conservazione a lungo termine del vino è importante mantenere una corretta umidità dell'aria all'interno della cantina. Con un'umidità inferiore al 50% la cantina risulta eccessivamente asciutta col rischio che i tappi diventino permeabili, innescando il processo di ossidazione nel vino.

Altresì, un'umidità superiore all'85% potrebbe causare la formazione di muffe sulle etichette che possono diffondersi sui tappi e nella cantina. Con un tasso di umidità che varia da un 60% a un 80% le cantine Smeg garantiscono una conservazione ottimale.

Filtro al carbone attivo

Uno speciale filtro al carbone attivo permette di isolare la temperatura e l'umidità all'interno della cantina rispettando i parametri impostati. Inoltre, il filtro consente di mantenere costante e inalterata la qualità dell'aria preservandola da fattori esterni, quali odori e profumi. Questi, infatti, potrebbero interferire con il microclima della cantina, rischiando di influenzare il gusto del vino.

Ventilazione

Nelle cantine Smeg è possibile aumentare la ventilazione attraverso un'apposita funzione per mantenere il livello ideale di umidità nell'ambiente.





Luce



La luce solare, soprattutto i raggi UV, possono alterare le caratteristiche organolettiche del vino rovinandone l'equilibrio e appiattendone i profumi; i vini rossi perdono tonalità, mentre i bianchi assumono la tipica colorazione giallognola.

Grazie alla tecnologia dei vetri neri Eclipse delle cantine Smeg, il vino è perfettamente protetto. Frutto di un accurato studio stilistico e qualitativo, questi vetri impreziosiscono la cantina: da un punto di vista tecnologico ne schermano i raggi dannosi e da un punto di vista funzionale permettono la massima trasparenza in fase di accensione delle luci e una completa oscurità quando queste sono spente per un risultato di grande impatto estetico.

La scelta dell'illuminazione fredda a LED, attivabile dall'esterno, senza aprire la porta, oltre a mantenere inalterata la temperatura consente una perfetta visibilità dei vari ripiani.



Protezione dalle vibrazioni



Anche le più lievi vibrazioni possono disturbare il vino sollevandone il sedimento. Questo porta le sue componenti a mischiarsi tra loro, alterando l'equilibrio maturato durante il periodo di invecchiamento. Per mantenere le bottiglie al sicuro da questi effetti dannosi, le cantine Smeg sono dotate di un sistema di raffreddamento che riduce al minimo le vibrazioni.

I ripiani in pregiato legno Rovere di Slavonia, a scorrimento controllato, permettono di estrarre agevolmente le bottiglie dalla cantina in modo pratico e sicuro, evitando frizioni o movimenti troppo bruschi.

Cantine Sottotop **2 zone indipendenti per temperatura e luce**



Nelle cantine Smeg sottotop sono presenti 2 zone a temperatura e luce regolabili in modo indipendente tramite display esterno posizionato sul vetro della porta. È possibile quindi impostare contemporaneamente i gradi necessari per la degustazione di vini rossi, vini bianchi e/o champagne.





Capacità e flessibilità dei ripiani



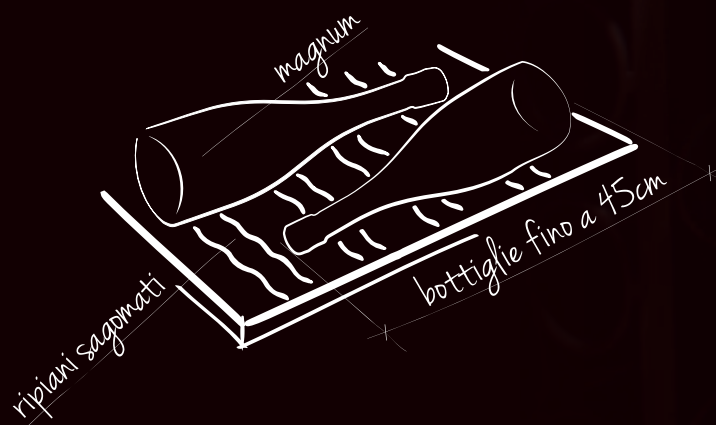
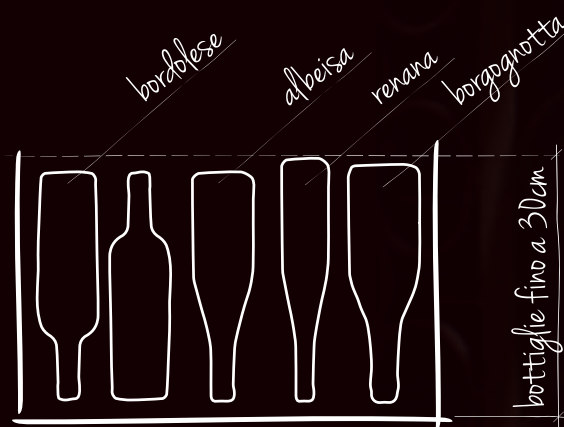
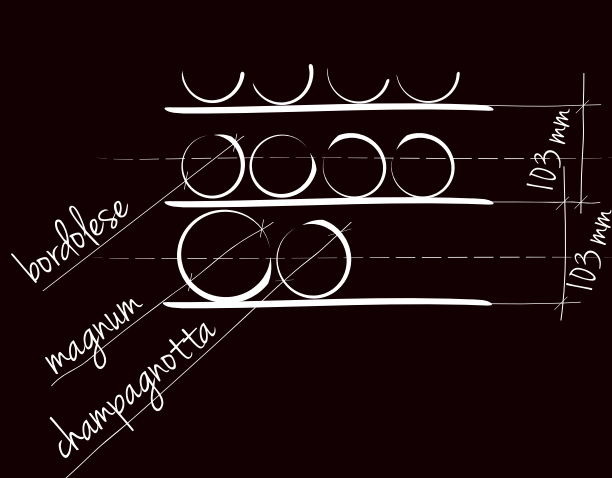
Aprendo la porta l'intenditore noterà una citazione delle più nobili tradizioni di vinificazione: i ripiani, rimovibili ed estraibili, in Rovere di Slavonia. Il pregiato legno non trattato, proprio come quello utilizzato per le botti fin dall'antichità, conserva le bottiglie nell'ambiente a loro più naturale.

La struttura interna delle cantine è costituita da un unico vano per i moduli da 45cm, e da due vani separati nelle versioni sottotop.

La soluzione tecnica innovativa, comune ad entrambe le versioni, riguarda le funzioni di comando sulla porta anziché all'interno del vano cantina stesso: lo spazio recuperato viene distribuito tra i ripiani che, maggiormente distanziati, possono accogliere bottiglie di forme diverse dalle classiche bordeaux con cui vengono testate le capacità di carico: 38 bottiglie per la versione da 82 cm e 18 bottiglie per il modulo da 45 cm.

Grazie agli alloggiamenti sagomati è possibile caricare anche bottiglie di diverso diametro e altezza come bordolesi, champagnotte o magnum con la massima stabilità, senza scivolamento.

I piani estraibili delle cantine da 45 cm hanno inoltre una sagomatura orizzontale che permette di alloggiare in sicurezza anche le bottiglie più alte in senso trasversale.







Cassetto sommelier

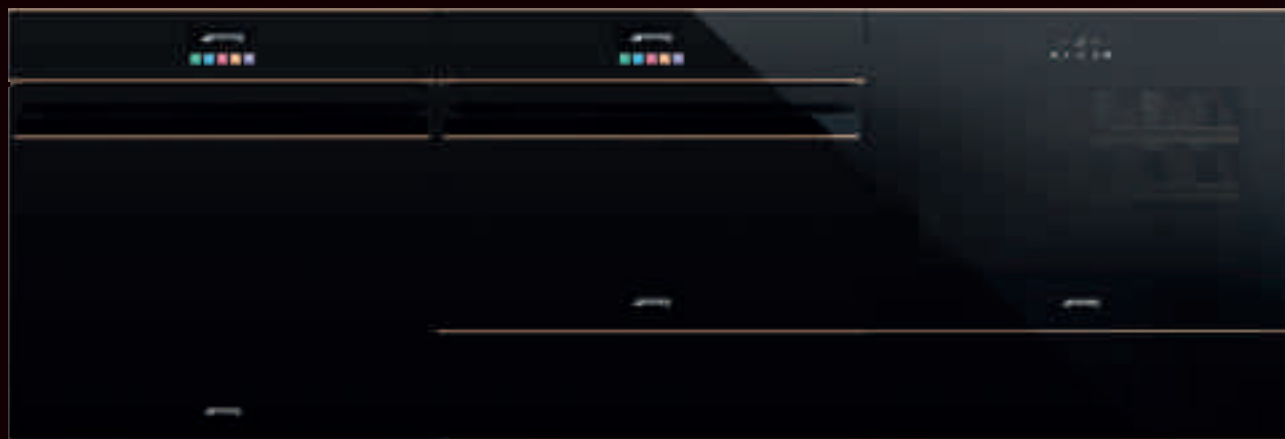


Un prezioso cassetto internamente realizzato in massello naturale di Rovere di Slavonia completa la dotazione della cantina Smeg. Disponibile con finitura esterna in vetro nero o acciaio, è un raffinato elemento che arricchisce l'esperienza della degustazione.

Il cassetto contiene l'attrezzatura fondamentale dei maestri sommeliers: un cavatappi in acciaio e legno, una pompa salvavino in acciaio con due tappi in silicone, un tappo per spumante, un tappo versavino, un anello salvagoccia, un tappo in acciaio e legno per vini frizzanti, una pinza per spumanti, un termometro con custodia, un tappo per vini fermi e un imbuto in acciaio e legno.



Coordinamento estetico



Smeg ha da sempre affidato i contenuti tecnologici al linguaggio del design e anche le nuove cantine sono declinate secondo ricercati codici estetici: quello della linea Dolce Stil Novo e quello dell'estetica Classica. La prima adotta, nelle versioni da 45 cm, un elegante vetro nero profilato in rame o inox con innovativa apertura push, mentre i modelli sottotop si caratterizzano per il raffinato vetro Eclipse che impreziosisce anche la maniglia verticale.

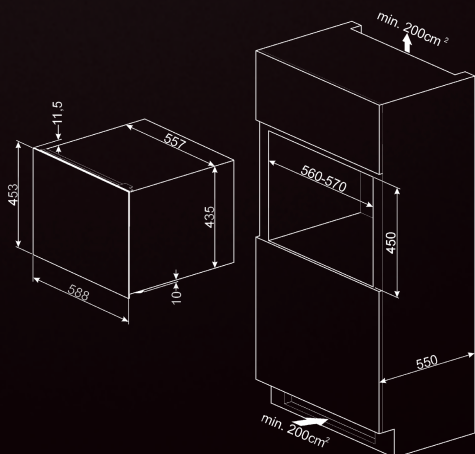


L'estetica Classica invece è l'estetica che interpreta l'acciaio inox con il massimo rigore stilistico; anch'essa disponibile nella versione da 45 e da 82 cm. Entrambe le linee offrono un'ampia gamma di prodotti coordinati che permettono di ottenere un perfetto accostamento estetico, abbinando prodotti dalle più diverse funzionalità.





Informazioni
tecniche



Ripiani in rovere di Slavonia

Porta con sistema di apertura push

Allarme temperatura e allarme porta aperta

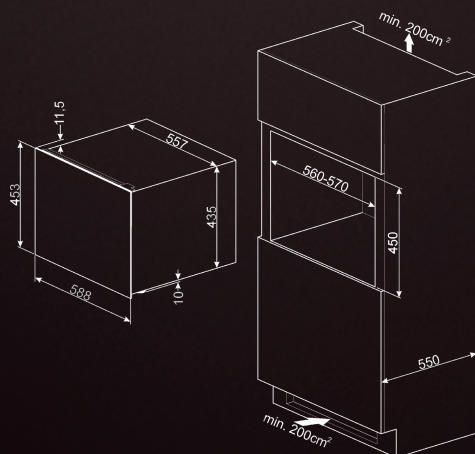
Sbrinamento automatico

EAN: 8017709218294

EAN: 8017709222857

CVI618NR

CANTINA DA INCASSO, 45 CM,
ESTETICA DOLCE STIL NOVO,
FINITURA RAME



Capacità 18 bottiglie bordolesi

Volume lordo totale: 52 l

1 ripiano fisso

2 ripiani sagomati, rimovibili ed estraibili

su guide telescopiche, per bottiglie

di diametro fino a 10 cm

Ripiani in rovere di Slavonia

Vetro Eclipse con profili in rame

Porta con sistema di apertura push

Comandi touch control esterni

Display LED

1 zona a temperatura regolabile

Controllo Elettronico della temperatura da 5° a 20°C

Filtro aria al carbone attivo

Funzione blocco comandi

Freddo ventilato regolabile

Allarme temperatura e allarme porta aperta

Illuminazione interna a Led

Porta a 2 vetri con schermo anti UV

Sbrinamento automatico

Classe di efficienza energetica A+

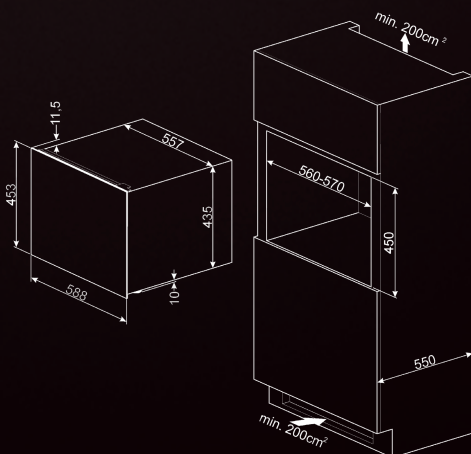
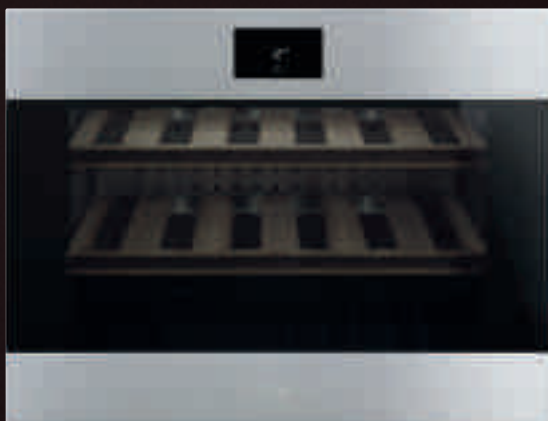
EAN: 8017709218287

Disponibile anche con cerniera a sinistra CVI618NRS

EAN: 8017709222840

CVI318X

CANTINA DA INCASSO, 45 CM,
ESTETICA CLASSICA



Capacità 18 bottiglie bordolesi

Volume lordo totale: 52 l

1 ripiano fisso

2 ripiani sagomati, rimovibili ed estraibili

su guide telescopiche, per bottiglie

di diametro fino a 10 cm

Ripiani in rovere di Slavonia

Acciaio anti-Impronta

Vetro Eclipse

Porta con sistema di apertura push

Comandi touch control esterni

Display LED

1 zona a temperatura regolabile

Controllo Elettronico della temperatura

Regolazione della temperatura da 5° a 20 °C

Filtro aria al carbone attivo

Funzione blocco comandi

Freddo ventilato regolabile

Allarme temperatura e allarme porta aperta

Illuminazione interna a Led

Porta a 2 vetri con schermo anti UV

Sbrinamento automatico

Classe di efficienza energetica A+

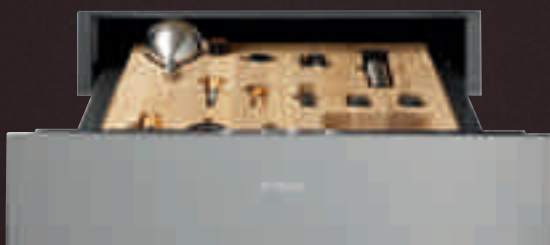
EAN: 8017709206048

Disponibile anche con cerniera a sinistra, CVI318XS

EAN: 8017709222826

CTP313X + KITCV

CASSETTO SOMMELIER, DA INCASSO, 15 CM,
FINITURA INOX ANTIMPRONTA E
KIT ACCESSORI IN ROVERE DI SLAVONIA



Il cassetto contiene:

Pompa salvavino + 2 tappi in silicone

Tappo per spumante

Tappo versavino

Tappo salvagoccia

Tappo in acciaio e legno per vini frizzanti

Pinza per spumante

Cavatappi sommelier in acciaio e legno

Tappo per vini fermi

Termometro per vino con custodia

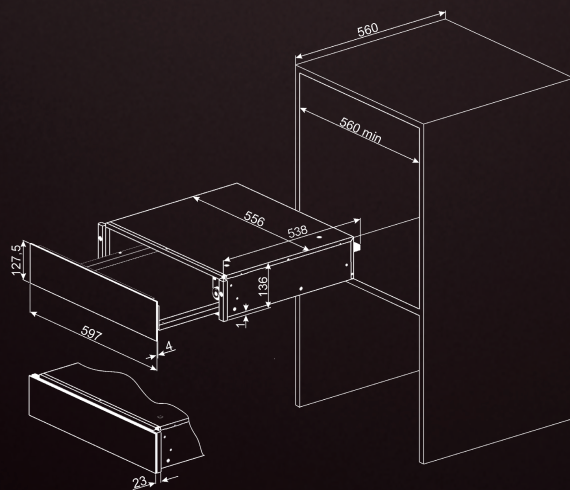
Imbuto per vino con manico in legno

EAN: 8017709220655

Disponibile anche la versione in vetro nero Eclipse

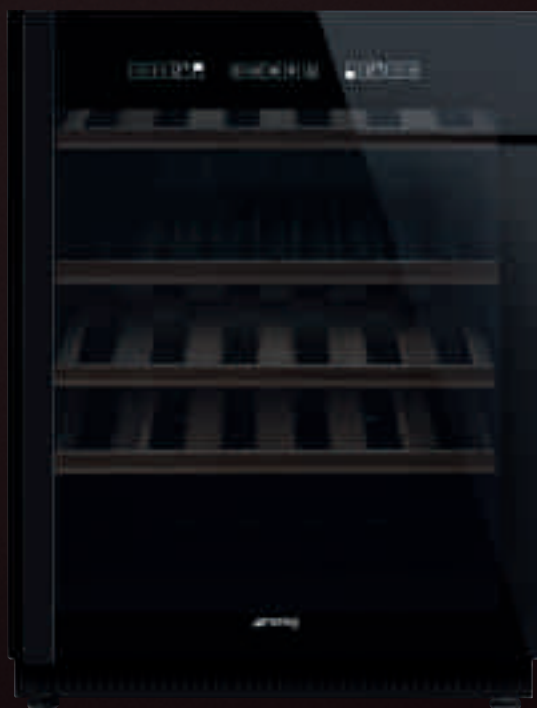
con finitura rame CTP613NR, EAN: 8017709228408

con finitura acciaio CTP613NX, EAN: 8017709228392



CVI638N

CANTINA DA INCASSO, 82 CM,
ESTETICA DOLCE STIL NOVO



Capacità 38 bottiglie bordolesi

2 ripiani fissi

3 ripiani rimovibili ed estraibili su guide telescopiche,
per bottiglie di diametro fino a 10 cm

Ripiani in rovere di Slavonia

Illuminazione interna a Led

Filtro aria al carbone attivo

Vetro Eclipse

Display LED

Comandi touch control esterni

Funzione blocco comandi

Freddo ventilato regolabile

Allarme temperatura e allarme porta aperta

2 zone a temperatura e luce regolabili e indipendenti

Sbrinamento automatico

Porta a 2 vetri con schermo anti UV

Regolazione della temperatura da 5° a 20 °C

Controllo Elettronico della temperatura

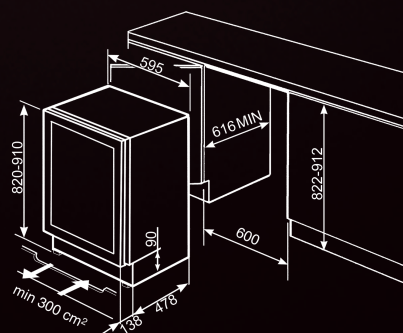
Volume lordo totale: 114 l

Classe di efficienza energetica A+

EAN: 8017709218300

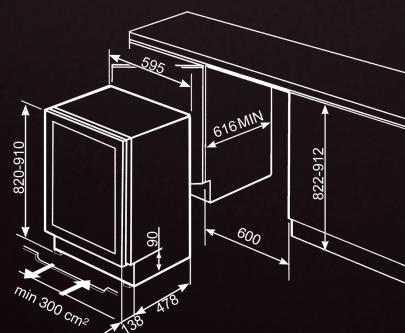
Disponibile anche con cerniera a sinistra CVI638NS

EAN: 8017709222864



CVI338X

CANTINA DA INCASSO, 82 CM,
ESTETICA CLASSICA



Capacità 38 bottiglie bordolesi

2 ripiani fissi

3 ripiani rimovibili ed estraibili su guide telescopiche,
per bottiglie di diametro fino a 10 cm

Ripiani in rovere di Slavonia

Illuminazione interna a Led

Filtro aria al carbone attivo

Acciaio anti-Impronta

Vetro Eclipse

Display LED

Comandi touch control esterni

Funzione blocco comandi

Freddo ventilato regolabile

Allarme temperatura e allarme porta aperta

2 zone a temperatura e luce regolabili e indipendenti

Sbrinamento automatico

Porta a 2 vetri con schermo anti UV

Regolazione della temperatura da 5° a 20 °C

Controllo elettronico della temperatura

Volume lordo totale: 114 l

Classe di efficienza energetica A+

EAN: 8017709206055

Disponibile anche con cerniera a sinistra, CVI338XS

EAN: 8017709222833

Credits
Argiano Spa Società Agricola

Smeg S.p.A.
Via Leonardo da Vinci, 4
42016 Guastalla (RE), Italy
0522 8211
smeg.it

