



XTRACHÊNE



XtraMocha

**PER ESALTARE IL FRUTTO DEL
VINO, CONFERIRE NOTE TOSTATE E
MORBIDEZZA**



UN'INNOVAZIONE

XtraMocha è il frutto dell'esperienza incrociata del team francese e americano di Chêne & Cie.

È un assemblaggio di rovere francese e americano, di cui abbiamo determinato la proporzione ideale.

Il rovere francese e quello americano hanno ognuno le proprie caratteristiche aromatiche. Il primo conferisce ricchezza al palato e complessità mentre il secondo si esprimerà soprattutto sulla rotondità e la morbidezza degli aromi. Lungi dall'essere incompatibili, queste due essenze, assemblate, si rivelano complementari se la loro proporzione è determinata con precisione, in base all'obiettivo enologico ricercato.

UN PROFILO UNICO

XtraMocha è la risposta di XtraChêne per ottenere un vino dal profilo moderno, equilibrato ed elegante, rotondo e con note tostate.

XtraMocha contribuirà a rivelare l'intensità e la purezza del frutto, conferendo aromi di torrefazione.

Utilizzato da solo o in assemblaggio, XtraMocha è particolarmente adatto ai vini rossi con fasi di elevazione brevi, dopo la FML, da 1 a 2 mesi.

UNA TOSTATURA OTTIMIZZATA

Abbiamo applicato a quest'assemblaggio una tostatura lunga e intensa affinché gli aromi si armonizzino insieme in maniera ottimale, sviluppando note tostate e apportando al vino morbidezza, luminosità e golosità.



Consigli per l'uso:

- ✓ Elevazione
- ✓ Vini rossi
- ✓ Itinerari tecnici brevi
- ✓ Dosi: 1g/l a 4g/l
- ✓ Tempo di contatto: da 1 a 2 mesi



XTRACHÊNE

Sito di Produzione XTRACHÊNE
Z.A. Le Malestier
16130 Segonzac - FRANCIA

contact@xtrachene.fr
+33 5 45 36 52 10
www.xtrachene.fr

