

STAVETTES



Le Stavettes XtraChêne sono state create per soddisfare al contempo l'esigenza di apporto legnoso durante la fermentazione e quella finalizzata alla ricerca di processi di invecchiamento più brevi (3-4 mesi) e completi.

Stavettes di rovere francese tostatura Leggera

Le Stavettes a tostatura Leggera conferiscono densità e volume in bocca. La struttura nel centro del palato è più corposa e solida, il vino ne risulta più dolce e denso. Al naso, rivela una gamma che si dirige verso note di frutta, legno morbido e vaniglia.

Stavettes di rovere francese tostatura Media

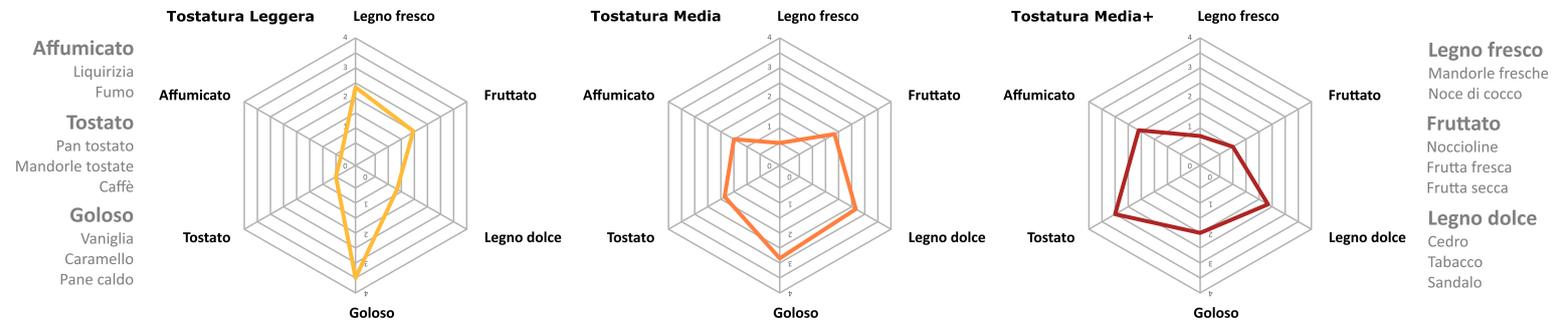
Le Stavettes a tostatura Media contribuiscono a rendere più denso soprattutto il centro del palato. Permettono inoltre di migliorare significativamente la concentrazione zuccherina del vino. Al naso, la complessità è elevata grazie a una gamma aromatica con evidenti note di legno morbido, di aromi tostati e pasticceria.

Stavettes di rovere francese tostatura Media+

Le Stavettes a tostatura Media+ consolidano la lunghezza in bocca e conferiscono rotondità al vino. Contribuiscono inoltre a preservarne la freschezza naturale e a renderlo croccante. Al naso, dominano invece gli aromi tostati e di legno morbido.

Profilo aromatico :

CHÊNE
Français



Informazioni tecniche

Dimensioni: segmenti di legno di rovere da 5 cm x 5 cm x 1 cm.
Incremento del volume: 2 litri per Kg.
Superficie: Da 4 a 4,5 m² in base alla tostatura, per 10 Kg.

Confezionamento

Sacco di polietilene alimentare da 10 Kg, con due reti per infusione da 5 Kg.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 2 a 6 g/l.

Le Stavettes di XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col mosto o col vino, per immersione e per una durata minima di 3 mesi.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

