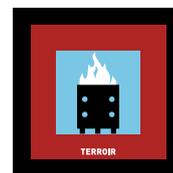


STICK 22.90

FUOCO A LEGNA



Gli stick 22.90 Terroir e Quattro XtraChêne sono stati creati per conferire complessità ed eleganza ai vini che hanno subito un lungo processo d'invecchiamento. I nostri team hanno sviluppato una tostatura al fuoco a legna, appositamente per questa gamma. Il legno viene selezionato affinché la tostatura possa sprigionare tutto il potenziale naturale del vino.

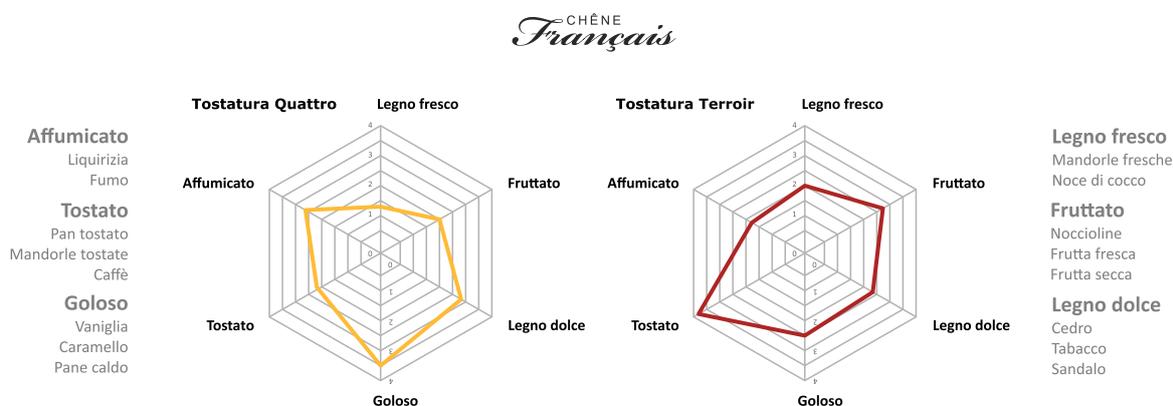
Stick 22.90 di rovere francese Terroir

Lo Stick 22.90 Terroir consolida la struttura del vino riempiendo il centro del palato mediante tannini setosi. In bocca, il gusto resiste ancora più a lungo e il finale è persistente. Al naso, emerge un'eccezionale freschezza, con note decisamente eleganti e una gamma aromatica a tutto tondo.

Stick 22.90 di rovere francese Quattro

Lo Stick 22.90 Quattro conferisce al vino un carattere zuccherino, riempiendo il centro del palato con tannini maturi. In bocca, la lunghezza è degna di nota e la persistenza aromatica ancora più intensa. Al naso, dominano invece gli aromi di legno morbido e di pasticceria.

Profilo aromatico :



Informazioni tecniche

Dimensioni: uno Stick 22.90 presenta una base quadrata da 22 mm e una lunghezza di 90 cm.

Incremento del volume: 0,5 litri per Stick 22.90.

Superficie: 800 cm²

Peso: da 250 a 280 grammi in base alla tostatura.

Imballaggio

Scatola di cartone alimentare da 40 Sticks 22.90, raggruppati in 2 pacchi da 20 unità.

Istruzioni per l'uso

Dosaggio: da 1 a 4 Stick 22.90 per hl.

Gli Stick 22.90 XtraChêne sono da mettere in contatto diretto col vino, per immersione e per una durata minima di 6 mesi.

XTRACHÊNE
rue des Malastiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr



XTRACHÊNE

Membre de
CHÊNE & Cie

