



XTRACHÈNE

IL ROVERE È
IL NOSTRO DNA !

STICKS 22.90®



SEZIONE QUADRATA UNA FUSIONE PERFETTA TRA LEGNO E VINO

Frutto di anni di ricerca per offrire la migliore alternativa alla barrique, lo **Stick 22.90®** è realizzato in rovere francese o americano, stagionato all'aperto per 26-36 mesi nel nostro parco. Combina il savoir-faire delle merranderie di **Chêne & Cie** con l'esperienza del team **XTRACHÈNE**, specializzato nella produzione di legni enologici nei nostri laboratori in Charente.

La tostatura tradizionale a fuoco di legna, ispirata al bousinage utilizzato nella fabbricazione delle botti, è realizzata grazie al nostro esclusivo sistema di tostatura, che garantisce complessità aromatica e straordinaria regolarità.

XTRACHÈNE è inoltre esperta nella tostatura per convezione, una tecnica che consente al calore di penetrare fino al cuore del legno, assicurando omogeneità, ripetibilità e il pieno sviluppo del potenziale organolettico.

USO



VINI BIANCHI, ROSATI E ROSSI.

SUI MOSTI IN FA.

**IN AFFINAMENTO A PARTIRE DALLA FML -
DA 6 A 12 MESI.**

DOSAGGIO CONSIGLIATO: DA 0,8 A 2 STICKS PER HL.



PRENOTATE UNA VISITA NEI NOSTRI LABORATORI

CHÈNE BOIS - XTRACHÈNE
Z.A des Malestiers
16130 Segonzac, France

www.xtrachene.fr
Email : contact@xtrachene.fr
Tél +33(0)5.45.35.52.12

TOSTATURE DISPONIBILI

TOSTATURE DISPONIBILI

Selezionato con cura dai nostri esperti, con tracciabilità completa dalla foresta al prodotto finito.

FIRMA TRONÇAIS

Quercia sessile dell'omonima foresta- regolare, elegante, distintiva.



- LEGGERA**
FRUTTO E ROTONDITÀ
- MEDIA**
VOLUME E LUNGHEZZA,
NOTE DI VANIGLIA
- MEDIO LUNGA** FORESTA RINOMATA
DOLCEZZA, GOLOSITÀ E
RICCHEZZA AROMATICA
- MEDIA+**
INTENSITÀ, LUNGHEZZA,
NOTE TOSTATE
- TERROIR**
STRUTTURA, ROTONDITÀ,
FRUTTO, NOTE GRIGLIE
- QUATTRO**
POTENZA, VOLUME,
AROMI TOSTATI E SPEZIATI

TRONÇAIS MEDIA
STRUTTURA, ROTONDITÀ,
AROMI GOLOSI

TRONÇAIS TERROIR
STRUTTURA, ROTONDITÀ,
FRUTTO, NOTE GRIGLIE

ROVERE AMERICANO

100% rovere americano selezionato dai nostri esperti, conferisce ai vini uno stile moderno.

SPECIFICA
DOLCEZZA, GOLOSITÀ
E ATTRATTIVA

membre de **CHÈNE & CIE**