

BLOCKS



XTRACHÈNE

IL ROVERE È
IL NOSTRO DNA !



STICKETTES®



INTEGRAZIONE RAPIDA INTEGRATION RAPIDE

Declinazione dello stick 22.90, le **Stickettes®** offrono affinamenti di grande qualità con integrazione aromatica più veloce. Ideali per utilizzi brevi da 2 a 3 mesi massimo.

Le **Stickettes®** sono realizzate con rovere francese o americano, stagionato per 24-36 mesi all'aperto nel nostro parco.

- 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 2 A 3 MESI MASSIMO.

DOSAGGIO CONSIGLIATO: DA 1 A 4 g/L.



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

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



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 GRIGLIATE

QUATTRO

POTENZA, VOLUME,
AROMI TOSTATI E SPEZIATI

TRONÇAIS MEDIA

STRUTTURA, ROTONDITÀ,
AROMI GOLOSI

TRONÇAIS TERROIR

STRUTTURA, ROTONDITÀ,
FRUTTO, NOTE GRIGLIATE

SPECIFICA

DOLCEZZA, GOLOSITÀ
E ATTRATTIVA

ROVERE AMERICANO

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



FIRMA TRONÇAIS

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