



XTRACHÈNE

IL ROVERE È  
IL NOSTRO DNA!

INSERTI PER  
BARRIQUE



XOAKERS®



## 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.

#### MEDIA

VOLUME E LUNGHEZZA,  
NOTE DI VANIGLIA

#### TRONÇAIS MEDIA

STRUTTURA, ROTONDITÀ,  
AROMI GOLOSI

#### MEDIA+

INTENSITÀ, LUNGHEZZA,  
NOTE TOSTATE

#### SPECIFICA

DOLCEZZA, GOLOSITÀ  
E ATTRATTIVA

#### ROVERE AMERICANO

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

## RIGENERA LE BARRIQUE USATE

Queste piccole sfere di rovere sessile francese, del diametro di 27-33 mm, stagionano per almeno 30 mesi all'aperto nel nostro parco.

Grazie alle loro dimensioni, gli XOAKERS® non ostruiscono le pompe. Sono disponibili in tutte le essenze e tutte le tostature a convezione della gamma XTRACHÈNE. Confezionati in sacchetti di circa 500gr (30 sfere), rappresentano una soluzione rapida ed efficace per il rinnovo aromatico delle barrique esauste.

- 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.

### UTILISATION



VINI BIANCHI, ROSATI E ROSSI.

PER BARRIQUE DI + 3 ANNI.

IN AFFINAMENTO A PARTIRE DALLA FML -  
DA 4 A 12 MESI.

DOSAGE CONSIGLIATO: 1 SACCHETTO  
**PER BARRIQUE DA 225/228L.**

PRENotate UNA VISITA NEI NOSTRI LABORATORI

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

[www.xtrachene.fr](http://www.xtrachene.fr)  
Email : [contact@xtrachene.fr](mailto:contact@xtrachene.fr)  
Tél +33(0)5.45.35.52.12

membre de CHÈNE & Cie

