



XTRACHÈNE

IL ROVERE È
IL NOSTRO DNA !

INSERTI PER
BARRIQUE

XOAKERS®



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.

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.



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

membre de **CHÈNE & CIE**