



XTRACHÈNE

IL ROVERE È
IL NOSTRO DNA!

XTRACHÈNE
CHIPS

XtraVAN®



PUNTI DI FORZA DI XTRA VAN®

CONFERISCE DOLCEZZA CON UNA **DELICATA NOTA DI VANIGLIA**

GOLOSO CON UNA DELICATA NOTA DI VANIGLIA

I chips XtraVAN® arricchiscono il vino con una nota dolce e attrattiva, grazie a una ricetta esclusiva: un sapiente assemblaggio di rovere francese a grana fine e di rovere bianco americano, dosati con precisione per un equilibrio aromatico perfetto.

Le essenze selezionate stagionano naturalmente all'aperto nei nostri parchi per almeno 24 mesi. I chips XtraVAN® vengono poi prodotti, assemblati e tostati nei nostri laboratori in Charente, con il nostro tostatore esclusivo, seguendo una formula esclusiva che garantisce costanza e ripetibilità aromatica.



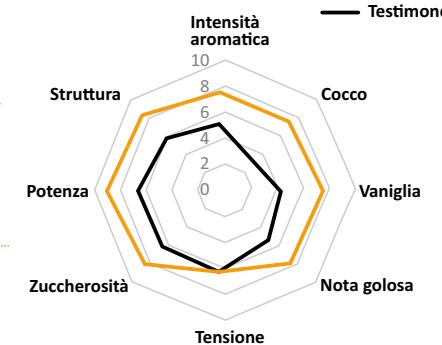
XtraVAN® completa il profilo aromatico dei vini in modo unico, esaltando con delicatezza le note golose dei vini.

AROMI DI PASTICCERIA | **VANIGLIA ELEGANTE**

INTENSITÀ AROMATICA

GOLOSITÀ | **ROTONDITÀ**

RISPETTO DEL FRUTTO



USO



VINI BIANCHI, ROSATI E ROSSI.

SUI MOSTI IN FA E FML.

IN AFFINAMENTO BREVE - DA 4 A 8 SETTIMANE.

DOSAGGIO RACCOMANDATO: 1 - 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

membre de CHÈNE & CIE

