



XTRACHÊNE

IL ROVERE È  
IL NOSTRO DNA !

S  
P  
I  
C  
H



XtraÇ®



## PUNTI DI FORZA DI XTRAÇ®

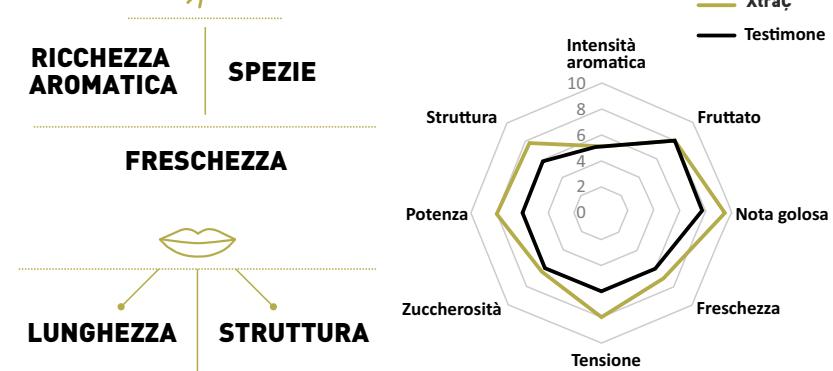
RISPETTA IL **PROFILO AROMATICO**  
DEL VINO E **LO STRUTTURA CON ELEGANZA**



**RICCHEZZA AROMATICA** | **SPEZIE**

**FRESCHEZZA**

**LUNGHEZZA** | **STRUTTURA**  
**RISPETTO DEL FRUTTO**



### USO



**VINI BIANCHI E ROSSI.**

**SUI MOSTI IN FA OU FML.**

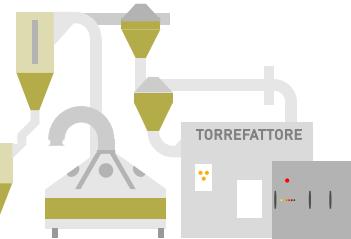
**IN AFFINAMENTO DA 4 A 8 SETTIMANE.**

**DOSAGGIO RACCOMANDATO: 1 - 4 G/L.**

## L'ECCELLENZA 100% TRONÇAIS

Nato dal lavoro meticoloso delle nostre merranderie, XtraÇ® è un chips d'alta gamma proveniente esclusivamente dalle parcelle più pregiate della foresta di Tronçais, celebre per la qualità eccezionale del suo rovere. La stagionatura naturale all'aria è prolungata fino a 48 mesi nei nostri parchi per valorizzare il potenziale organolettico di questa essenza nobile.

Tostato con delicatezza nei nostri laboratori in Charente, secondo una formula esclusiva sviluppata dal nostro team, XtraÇ® si distingue per la sua capacità di esaltare i vostri vini conferendo maggiore volume e lunghezza. Offre una finezza aromatica incomparabile e struttura il palato con equilibrio ed eleganza.



XtraÇ® è inoltre il primo chips con origine Tronçais garantita tramite DNA, grazie a un test genetico effettuato su ogni loto di legno.



PRENOTATE UNA VISITA NEI NOSTRI LABORATORI

CHÊNE BOIS - XTRACHÊNE  
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