

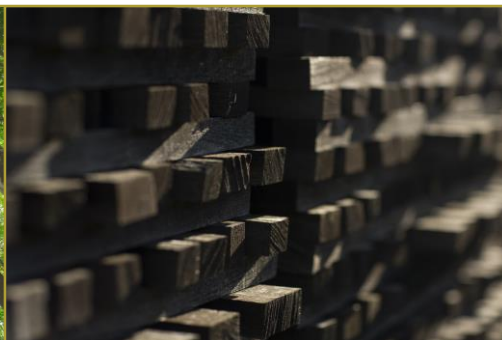
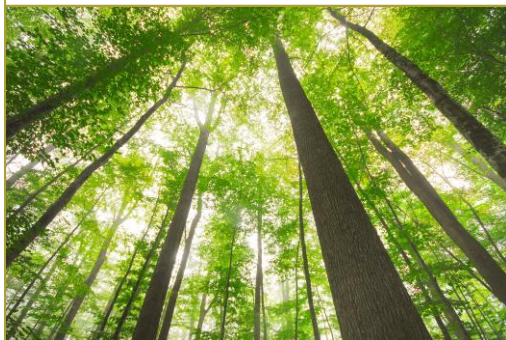


XTRACHÈNE



Sticks 22x90 Tronçais

DENSITÀ ED ELEGANZA



Roveri della foresta di Tronçais, nell'Allier, nel centro della Francia, label Foresta d'Eccezione dell'ONF.

Origine garantita da analisi DNA: test de conformità génétique.

Questa prestigiosa foresta gestita dall'ONF produce alberi a crescita lenta, a grana molto fine.

Lunga stagionatura naturale all'aria aperta nei nostri parchi.

Controlliamo la stagionatura naturale che contribuisce all'affinamento dei tannini e allo sviluppo di aromi eleganti. Tracciabilità garantita grazie a un sistema di gestione informatizzato.

Tostature per convezione classiche o al fuoco di legna nel nostro laboratorio interno.

Il nostro sistema esclusivo di tostatura al fuoco di legna consente di controllare la progressività, l'omogeneità e la riproducibilità dei procedimenti.

*Grazie alla combinazione dei diversi parametri:
origine prestigiosa garantita, lunga stagionatura naturale e tostatura controllata,
lo stick 22x90 Tronçais conferirà ai vostri vini vivacità, densità ed eleganza.*

Caratteristiche tecniche

Dimensioni: Sezione quadrata di 22 x 22 mm, lunghezza 900 mm

Superficie di contatte unitaria: 800 cm²

Volume spostato: 0,5 litri/stick

Peso medio unitario: 250g - 280g, in funzione della tostatura

Confezione: Sacchetto da 40 sticks (2x20)
legati da un filo di cotone alimentare

Istruzioni per l'uso

Dosi: 1 a 2 sticks/hl

Modalità: Durante la FML o successivamente

Durata: Affinamento lungo 8 - 12 mesi
(da confermare in fase di degustazione)

**Tracciabilità garantita di tutti i lotti - Certificazione HACCP - Certificato PEFC per la gestione sostenibile delle foreste
Adatto all'agricoltura biologica (regolamento CE 834/2007) www.intrants.bio sezione enologia**