

# Incanto Chips

## LEGNI ALTERNATIVI

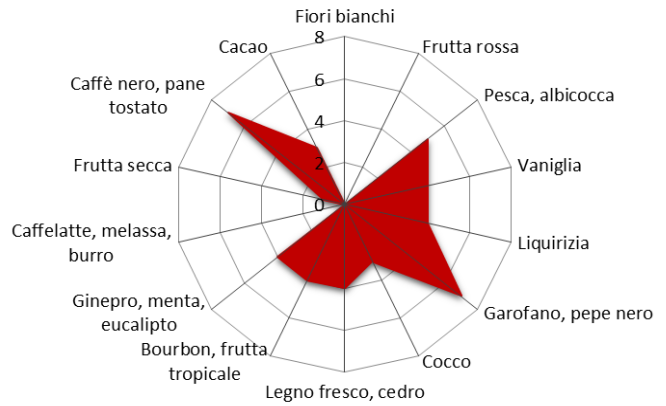
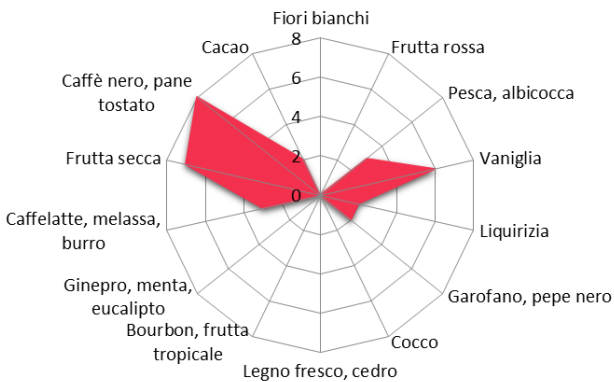
Se ben dosato, l'uso in affinamento dei chips permette di aggiungere al vino quella qualità aromatica e gustativa che lo rende gradito al mercato internazionale e a quello dei "nuovi" consumatori. Enartis offre una vasta gamma di chips per creare vini unici.



Prodotti da legni selezionati di rovere francese e americano, disponibili con diversi gradi di tostatura, i chips Incanto sono tostati con un processo originale di riscaldamento progressivo che si traduce in una tostatura profonda ed omogenea.

## Incanto Special Fruit

Rovere francese mediamente tostato, si contraddistingue per le note eleganti e discrete di spezie, tostato, cioccolato e caramello che mettono in risalto il fruttato del vino e ne aumentano la complessità. In bocca, Incanto Special Fruit dà volume e struttura, senza aumentare in modo eccessivo la sensazione tannica

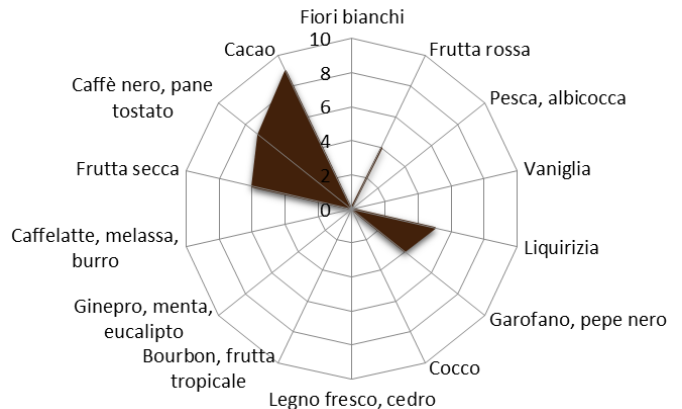
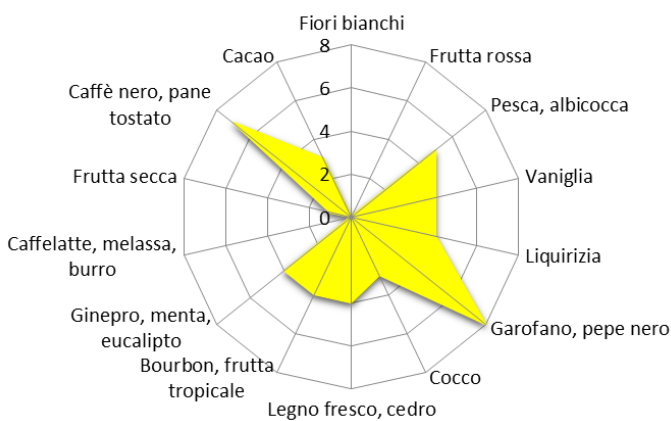


## Incanto Toffee

Rovere francese con tostatura media +, conferisce aromi di caffè macchiato, pane tostato, frutta secca e vaniglia. In bocca si distingue per morbidezza, dolcezza e complessità.

## Incanto Dark Chocolate

Rovere francese con tostatura media +, conferisce note evidenti di cioccolato, caffè, spezie e frutta secca tostata. In bocca aumenta volume, struttura e tannicità.



## Incanto Black Spice

Rovere francese con tostatura forte capace di conferire note marcate di liquirizia e spezie.

## Incanto SLI

Chips ottenuto da legno non tostato di rovere americano. Esalta freschezza ed aromi varietali del vino. Aumenta struttura e morbidezza e il potenziale di invecchiamento del vino.

