



**NOUVELLE  
PRODUCTION  
SEPTEMBRE 2018**

**IMPORTATEUR EXCLUSIF EN FRANCE**  
*Solutions de vinification en terre cuite d'Impruneta*

Informations et commandes: [commercial@vitvinif.com](mailto:commercial@vitvinif.com)

## PALLO'



*Inspiré de l'ancien Dolium romain, Pallò allie parfaitement la tradition et l'innovation technique.*

*Grâce à sa forme sphérique, les systèmes de fermeture entièrement réalisés en terre cuite avec une attention particulière pendant la phase de construction, ont atteint les niveaux les plus élevés en termes de praticité, de design et d'évolution du vin.*

## PALLO' ADVANTAGES

### *Forme sphérique*

*La forme en pot sphérique permet au vin d'effectuer des mouvements conjonctifs garantissant une évolution complète et naturelle. En dehors de cela, il garantit une oxygénation parfaite.*

*Contrairement aux producteurs classiques qui introduisent des arêtes ou des fermetures en acier, Pallò, grâce à sa forme complètement lisse, garantit dans chaque conteneur la même oxygénation. Elle permet enfin de positionner le pot sur notre support rotatif qui lui permet de pivoter de 360° facilitant toutes les opérations de nettoyage.*

### *Epaisseur uniforme*

*Pallò se distingue par l'épaisseur uniforme de la terre cuite sur toute sa surface, sans embellissement des bords ou des dessins qui pourrait varier la relation du vin avec l'extérieur.*

### *Double Strate Interne*

*Dans chaque Pallò, pendant la construction, une autre fine couche est appliqué avec une terre cuite travaillée particulière qui va fermer le plus grand pore, en régulant l'échange d'oxygène avec l'environnement extérieur.*

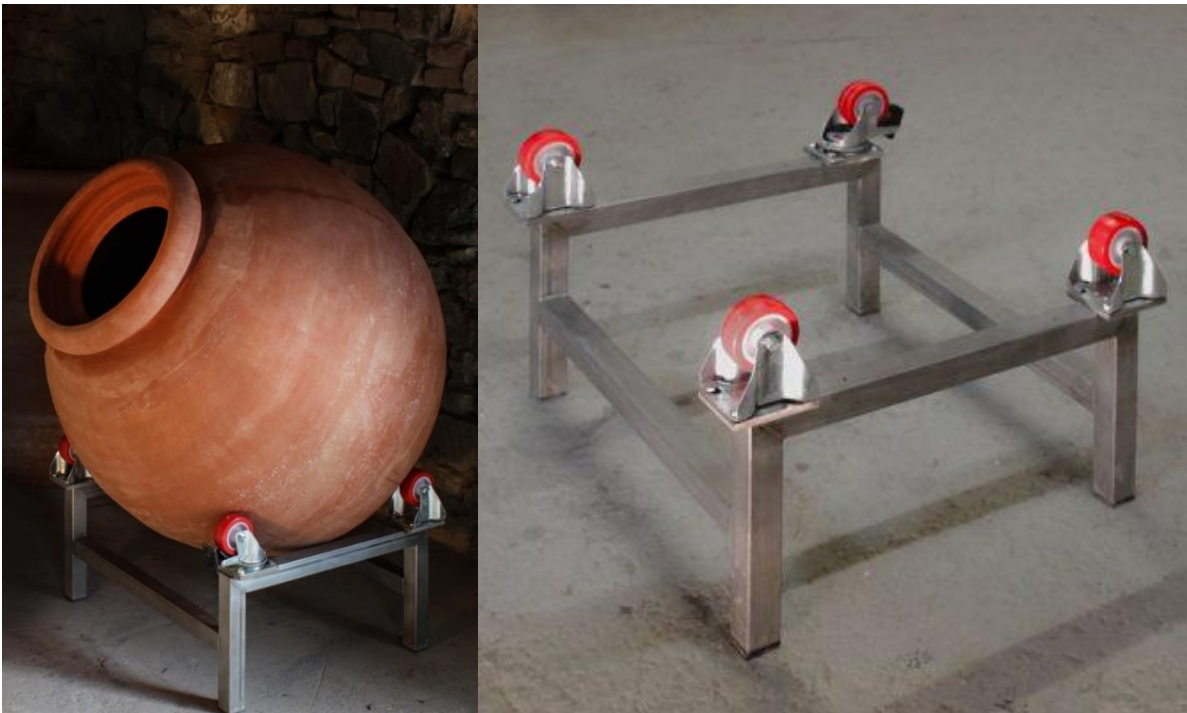
### *Design Unique*

*En raison de l'absence d'acier ou de matériaux différents, Pallò offre un design unique et inimitable aux caves, apportant tout le charme, la beauté des traditions en terre cuite de la Toscane.*



## Support rotatif

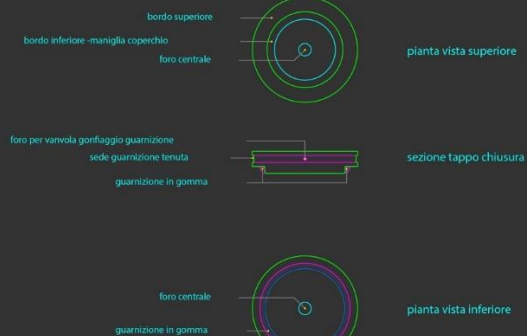
*Le support rotatif en acier inox permet une bonne hygiène et un nettoyage complet du conteneur. De plus, le support facilite toutes les opérations dans la cave. Avec quatre roues placées sur la structure en acier inoxydable, Pallò peut être tourné de 180 ° en toute sécurité, permettant ainsi à une seule personne d'effectuer cette opération en toute autonomie et en toute sécurité.*



Brevetto  
N° 202017000129777

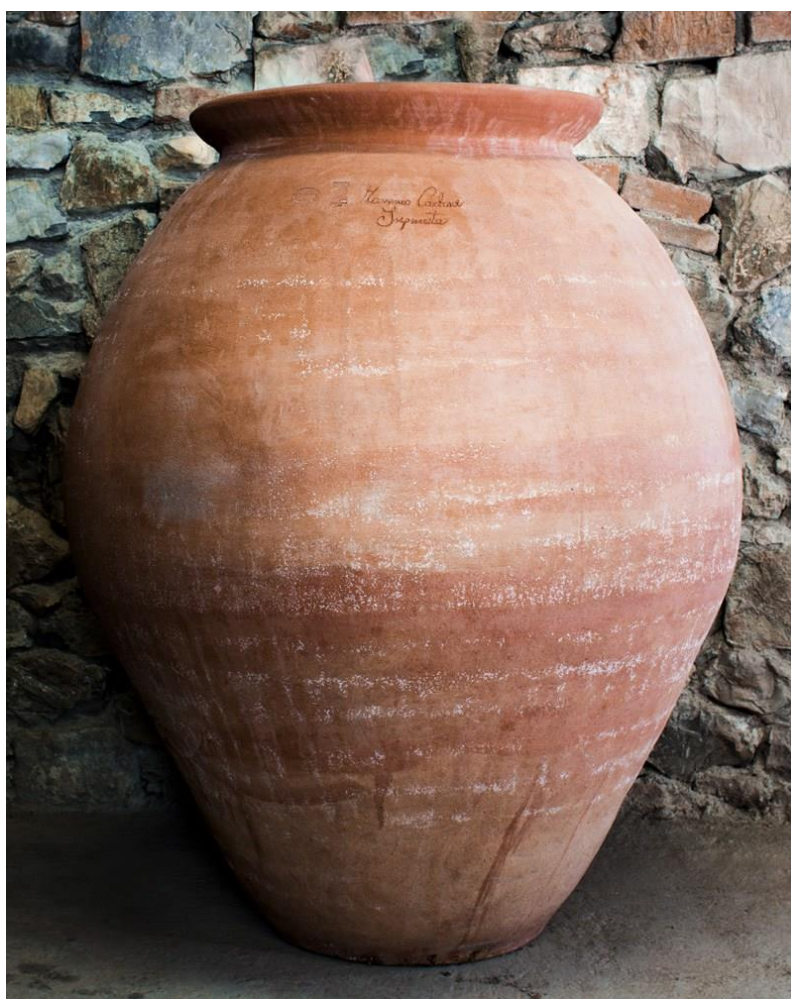


### SPECIFICHE TECNICHE TAPPO CHIUSURA





## Amphora



*Le vin maintenu dans des formes ovales subit des mouvements naturels qui améliorent considérablement les processus de vieillissement. Nos amphores se distinguent par l'uniformité de l'épaisseur sur toute la surface et sont dépourvues de bords ou de dessins qui feraient varier le rapport du vin à l'extérieur: le rapport d'oxygénation est égal dans toutes les parties de l'amphore.*

*Le couvercle en terre cuite, conçu pour rester complètement à l'intérieur du cou, n'altère pas la beauté naturelle de l'amphore.*

*L'amphore est également parfaite pour ceux qui choisissent d'intercaler les amphores.*

## ANFORA ADVANTAGES

### Double Strate Interne

*A l'intérieur de chaque Anfora, pendant la construction, une autre fine couche est construite avec une terre cuite travaillée particulière qui va fermer le plus grand pore, régulant l'échange d'oxygène avec l'environnement extérieur. Grâce à cette finition particulière, en plus d'avoir une surface intérieure plus lisse et donc plus facile à nettoyer, le problème de l'oxydation du vin est évité.*

### La forme Ovale

*La forme ovale, sinueuse, nette et élégante favorise les mouvements internes normaux du vin.  
Épaisseur uniforme*

### Épaisseur uniforme

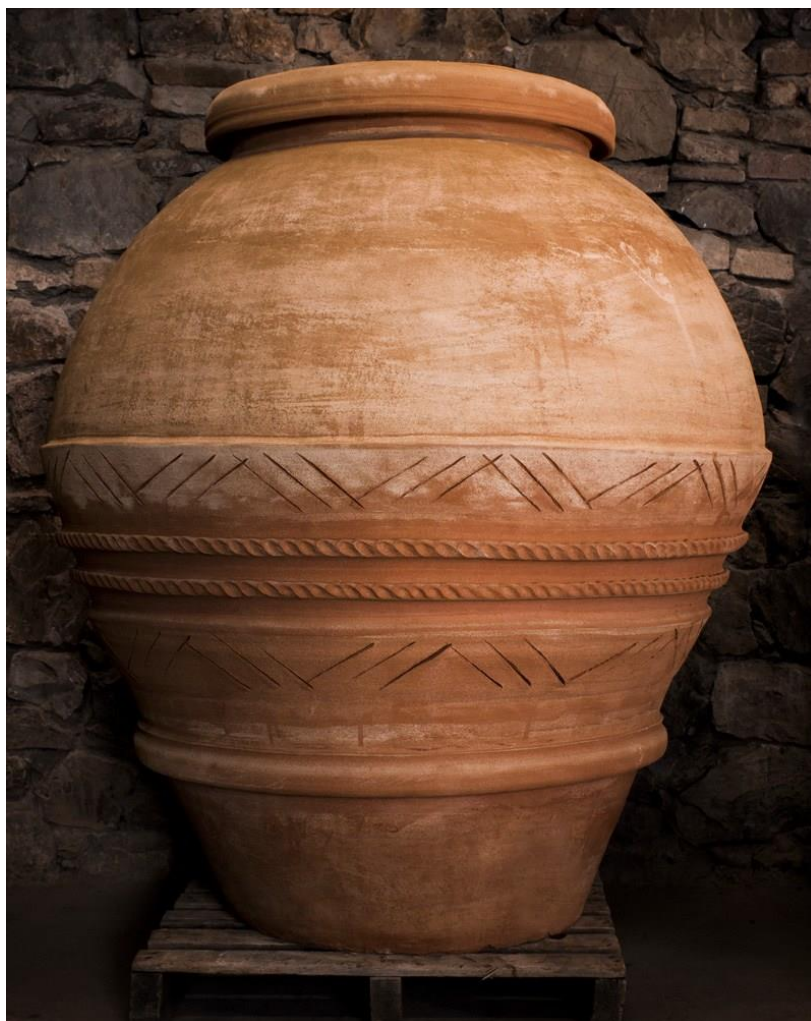
*L'épaisseur de 2,5 cm, uniforme dans toutes les parties de l'amphore en contact avec le vin, garantit un contrôle parfait et une proportion parfaite du vin avec l'extérieur.*

### Couvercles En Terre Cuite

*Couvercle auto-serrant fait entièrement en terre cuite avec joint et chambre à air.*



## Jarre "Orcio"



*Dans les temps anciens, les jarres étaient utilisés comme contenants d'huile, de vin, de blé et de céréales, puis, avec l'avènement de nouveaux matériaux, leur utilisation se limitait exclusivement à la fourniture d'objets. Aujourd'hui, nous redécouvrons la jarre traditionnelle comme contenant idéal pour le stockage du vin.*

*Elle reflète les conceptions traditionnelles, où chaque élément décoratif a sa raison d'être. Le bord bas servait traditionnellement de poignée ou de "poignée" pour déplacer et soulever la jarre, tandis que les bandes situées à mi-ventre permettaient de rouler facilement les bocaux, sans risquer de se briser. Les anciens jarres ont des bandes toujours très usées.*



## Jarre "ORCIO" ADVANTAGES

### Double Strate Interne

*A l'intérieur de chaque Anfora, pendant la construction, une autre fine couche est construite avec une terre cuite travaillée particulière qui va fermer le plus grand pore, régulant l'échange d'oxygène avec l'environnement extérieur. Grâce à cette finition particulière, en plus d'avoir une surface intérieure plus lisse et donc plus facile à nettoyer, le problème de l'oxydation du vin est évité.*

### Couvercles En Terre Cuite

*Couvercle auto-serrant fait entièrement en terre cuite avec joint et chambre à air.*



## COMMENT NETTOYER VOTRE JARRE?

*Vous pouvez nettoyer l'amphore simple avec de l'eau ou de l'eau chaude. Si vous prenez soin de votre Amphore, elle sera pour toujours.*