



APAG S.A.S

11-2006



IMPORT- EXPORT. V. STALINGRADO N.17 42015 CORREGGIO (R.E) C.F. E P.I. 01867470351

TEL. 0039.0522.633065 – FAX 0039.0522 732934 CELL.0039.338.7764328 E-MAIL: apag@apag.it WEB: www.apag.it

BOTTI BARRIQUE BARRICAS BARRELS



LA SCELTA DELLE BOTTI E DEL TIPO DI LEGNO DETERMINANO IL GUSTO FINALE DEL VINO ED E' SICURAMENTE UNA SCELTA IMPORTANTE IN QUANTO UN CATTIVO USO DELLE BOTTI PUÒ VANIFICARE IL LAVORO DI UN'INTERA CAMPAGNA, PER TALE MOTIVO LA SCELTA DELLA BOTTE DEVE ESSERE OCCULTATA E CONSIGLIATA DA ESPERTI.

CHI PIÙ ESPERTO DEI FRANCESI, CHE COME RISAPUTO UTILIZZANO LE BOTTI PER L'AFFINAMENTO DEL VINO DA PARECCHI DECENNI, ESSI SONO INFATTI I MAGGIORI PRODUTTORI E UTILIZZATORI DELLE STESSE CON RISULTATI VERAMENTE BUONI.

LA QUANTITÀ DI BOTTI RICHIESTE NELL'ENOLOGIA CONTINUA A CRESCERE ED E' UNA RICHIESTA DI ALTA QUALITÀ PER UNA CLIENTELA SEMPRE PIÙ ESIGENTE.

TALI MOTIVI CI HANNO INCORAGGIATO A PRENDERE ACCORDI COMMERCIALI CON UN PATNER FRANCESE FRA I PIÙ IMPORTATI COSTRUTTORI DI BARRIQUE.

QUESTO CI PERMETTE DI SODDISFARE QUALSIASI RICHIESTA ROVERE FRANCESE, AMERICANO E DELL'EUROPA DELL'EST TOSTATURA LEGGERA, MEDIA, FORTE E MEDIA SPECIALE LA PIU CONSIGLIATA.

DISPONIAMO INOLTRE DEI LISTELLI, GRANULI, ESTRATTI LIQUIDI, ECC DA INTRODURRE IN SERBATOI INOX. I TECNICI FRANCESI SONO A VS. DISPOSIZIONE PER CONSIGLIARVI CON LA LORO PLURIENNALE ESPERIENZA.

PER TRASPORTO BOTTI DA 225L: PEZZI 67 IN CONTAINER 20"; PZ. 138 CONTAINER 40"; PZ 150 CAMION COMPLETO.

CHOISIR LA BARRIQUE OU LASSER VOTRE VIN C'EST UNE DECISION TRÈS IMPORTANT EN EFFET UNE MOUVAIS UTILISATION DE BARRIQUE PEUT DÉDOMMAGER LE TRAVAIL DE UNE ENTIERE VENDANGE. LA DIFFUSION TOUJOURS SUPERIEUR DES BARRIQUES DANS LE SECTEUR VITIVINICOLE A NOUS AMENE A PRENDRE DES ACCORD COMMERCIAL AVEC UNE DE PLUS IMPORTANTS FABRICANT DES BARRIQUES EN FRANCE.

CET ACCORD NOUS PERMET DE VOUS PROPOSER TOUT LE Tipes DES BARRIQUES: CHENE X_o FRANCE, CHENE TRADITIONNEL CENTRE FRANCE, CHENE AMERICAINNE, CHENE EUROPE DE LEST AVEC TOASTED LEGERE, MEDIUM, FORTE ET MEDIUM SPECIAL.

ON DISPOSE AUSSI DE PLAQUETTES, POWDRE, ECLATS, EXTRAIT LIQUIDES, ETC. POUR L'INTRODUCTION EN CUVES INOX.

LES TECHNICIENS DE LA TONNELLERIE AVEC SON EXPERIENCES SONT A VOTRE DISPOSITION POUR VOUS CONSEILLER.

POUR TRANSPORT DE BARRIQUES 225L: PIECES 67 EN CONTAINER DE 20"; PCS 138 EN CONTAINER DE 40"; PCS 150 EN CAMION COMPLET.

LA SELECCIÓN DE BARRICA DONDE PONER EL FRUTO DE VUESTRO TRABAJO DE UNA ENTERA CAMPANA ES UNA DECISION IMPORTANTE QUE NO PERMITE ERROR, ENN EFECTO UNA BARICAS MALA PUEDE COMPROMETER EL RESULTADO FINAL.

EN ESTA DECISION ES NECESARIO BUSCAR MATERIAL DE PRIMERA CALIDAD Y TENER UN SOPORTE TECNICO COMPETENTE.

DE DIFERENTES GENERACIÓN LO MAS EXPERTO EN ESTE SECTOR SON SIN DUDA LOS FRANCESSES QUE SON LOS MAS GRANDE FABRICANTE Y UTILIZADORES DE BARRICAS.

POR ESTE MOTIVO HEMOS ECHO UN ACORDO COMERCIAL CON UN DE LO MAS IMPORTANTE PROVEEDOR DE BARRICAS FRANCÉS.

GRACIAS A ESTO ACUERDO PODEMOS PROPONER A NOS CLIENTE TODOS LOS TIPO DE BARRICAS EN DIFERENTE MADEIRA FRANCES, AMERICANA, EST EUROPA CON TOSTADO LIVIANO, MEDIO, FORTE Y TAMBIÉN MEDIO ESPECIAL EL ACONSEJADO, DISPONEMOS IGUALMENTE DE EXTRACTOS LIQUIDOS, GRANULOS Y TABLAS A INTRODUCIR EN DEPOSITO DE ACERO INOX.

LOS TECNICO FRANCES ESTAN A VUESTRA DISPOSICIÓN PARA ACONSEJAR VOS CON SU GRANDE EXPERIENCIA. PARA EL TRANSPORTE DE BARRICAS DE 225L: PIEZAS 67 EN CONTAINER DE 20";PIEZAS 138 EN CONTAINER DE 40"; PIEZAS 150 EN CAMIÓN COMPLETO.



THE CHOICE OF THE BARRELS AND THE TYPE OF THE WOOD DETERMINE THE FINAL TASTE OF THE WINE AND IS SURELY A CHOICE MAIN POINT IN HOW MUCH A BAD USE OF THE BARRELS CAN DAMAGE THE JOB OF A WHOLE COUNTRY, FOR SUCH MOTIVE THE CHOICE OF THE BARREL MUST HAVE RECOMMENDED FROM EXPERIENCED.

FRENCH USE THE BARRELS FOR THE REFINEMENT OF THE WINE FROM A LOT OF TIME, THEY ARE IN FACT THE GREATEST PRODUCERS AND CONSUMERS OF THE SAME WITH REALLY GOOD RESULTS


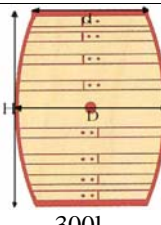

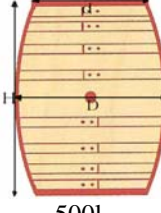
THE QUANTITY OF THE BARRELS IN OENOLOGY CONTINUE TO GROW AND THE APPLICATION IS OF HIGH QUALITY FOR A DEMANDING CLIENTELE MORE AND MORE

THESE MOTIVES HAVE ENCOURAGED US TO TAKE COMMERCIAL ACCORDS WITH A FRENCH PATNER THAT IT IS SURELY ONE OF THE MORE IMPORTED BUILDERS OF FRENCH BARRELS.

ALL THIS ALLOWS US TO SATISFY ANY APPLICATION OF FRENCH OAK, AMERICAN AND OF THE EUROPA OF THE EAST, WITH DIFFERENT LEVEL OF TOASTED LIGHT, MEDIUM, STRONG AND MEDIUM ESPECIAL THE BEST, BESIDES WE HAVE FILLETS, GRANULES, LIQUID EXTRACTS, ETC TO INTRODUCE INTO THE TANKS.

THE FRENCH TECHNICIANS, THANKS TO THEIR EXPERIENCE, ARE TO YOUR DISPOSITION TO GIVE YOU SUGGESTIONS

TRANSPORTS OF 225L BARREL: PIECES 67 INTO 20" CONTAINER; 138 PIECES INTO CONTAINER 40"; 150 PIECES IN FULL CAMION.

TIPO TYPE	DESCRIZIONE - ACCOUNT	H-D-d	SPESSORE	CERCLE
 225L	ROVERE TRADIZIONALE CENTRO FRANCIA 24M (poco tannico) CHENE TRADITIONNEL CENTRE FRANCE 24M (peut tannique) ROBLE TRADICIONAL CENTRO FRANCIA 24M (poco tánico) TRADITIONAL OAK CENTRE FRANCE 24M(not much tannin)	95 - 69,5-56,5	22/27	6
	ROVERE "XO" CENTRO FRANCIA essiccato 36 mesi CHENE "XO" CENTRE FRANCE sessile 36 mois ROBLE "XO" CENTRO FRANCIA secado 36 meses OAK "XO" CENTRE FRANCE exsiccation 36 monts	95 - 69,5-56,5	22/27	6
	ROVERE SUD EST FRANCIA essiccato 24 mesi CHENE SUD OUEST FRANCE sessile 24 mois ROBLE SUD OUEST FRANCIA secado 24 meses OAK SUD OUEST FRANCE exsiccation 24 monts	95 - 69,5-56,5	22/27	6
	ROVERE EST EUROPA + CENTRO FRANCIA essiccato 24 mesi CHENE EUROPE DE L'EST + CENTRE FRANCE sessile 24 mois ROBLE EST EROPE + CENTRO FRANCIA secado 24 meses EST EUROPE AND CENTRE FRANCE OAK exsiccation 24 monts	95 - 69,5-56,5	22/27	6
	ROVERE AMERICANO MISSOURI essiccato 24 mesi (molto tannico) CHENE AMERICANI MISSOURI sessile 24 mois (tres tannique) ROBLE AMERICANO MISSOURI secado 24 meses (muy tánico) AMERICAN OAK OF MISSOURI exsiccation 24 monts (much tannin)	95 - 69,5-56,5	27	6
 300L	ROVERE TRADIZIONALE CENTRO FRANCIA 24M (poco tannico) CHENE TRADITIONNEL CENTRE FRANCE 24M (peut tannique) ROBLE TRADICIONAL CENTRO FRANCIA 24M (poco tánico) TRADITIONAL OAK CENTRE FRANCE 24M(not much tannin)	100 - 78,9-62,4	27	8
	ROVERE AMERICANO MISSOURI essiccato 24 mesi (molto tannico) CHENE AMERICANI MISSOURI sessile 24 mois (tres tannique) ROBLE AMERICANO MISSOURI secado 24 meses (muy tánico) AMERICAN OAK OF MISSOURI exsiccation 24 monts (much tannin)	100 - 78,9-62,4	27	8
 400L	ROVERE TRADIZIONALE CENTRO FRANCIA 24M (poco tannico) CHENE TRADITIONNEL CENTRE FRANCE 24M (peut tannique) ROBLE TRADICIONAL CENTRO FRANCIA 24M (poco tánico) TRADITIONAL OAK CENTRE FRANCE 24M(not much tannin)	105 - 80-74	27	8
	ROVERE AMERICANO MISSOURI essiccato 24 mesi (molto tannico) CHENE AMERICANI MISSOURI sessile 24 mois (tres tannique) ROBLE AMERICANO MISSOURI secado 24 meses (muy tánico) AMERICAN OAK OF MISSOURI exsiccation 24 monts (much tannin)	105 - 80-74	27	8
 500L	ROVERE TRADIZIONALE CENTRO FRANCIA 24M (poco tannico) CHENE TRADITIONNEL CENTRE FRANCE 24M (peut tannique) ROBLE TRADICIONAL CENTRO FRANCIA 24M (poco tánico) TRADITIONAL OAK CENTRE FRANCE 24M(not much tannin)	110 - 93,5-77,5	27	8
	ROVERE AMERICANO MISSOURI essiccato 24 mesi (molto tannico) CHENE AMERICANI MISSOURI sessile 24 mois (tres tannique) ROBLE AMERICANO MISSOURI secado 24 meses (muy tánico) AMERICAN OAK OF MISSOURI exsiccation 24 monts (much tannin)	110 - 93,5-77,5	27	8

DESCRIZIONE	DOSAGGIO	€ x100/ VINO
LISTARELLI GROSSI - GROS COPEAUX - GRANDE FILETE - BIG FILLET	2g/L	€1,2
LISTARELLI PICCOLI - PETIT COPEAUX - PEQUENO FILETE - SMALL FILLET	3,3g/L	€1,32
GRANULI CROSSI - ECLATS - GRANULOS GRANDE - GRANULAR OAK	3,3g/L	€1,98
POLVERI - POUDRE - POLVO - DUST	0,75g/L	€0,9
ESTRATTO LIQUIDO - EXTRAIT LIQUIDE - EXTRACTO LIQUIDO - EXTRACT LIQUID (120)	1,5%	€12
ESTRATTO LIQUIDO - EXTRAIT LIQUIDE - EXTRACTO LIQUIDO - EXTRACT LIQUID (103)	0,5%	€8
INSERTO PER SERBATOI - (16 listelli) - INSERT CUVES (16 lames) - INSERTO PARA DEPOSITO (16 filete) - OAK INSERT FOR TANK (16 fillet)	338 l	€17,75
INSERTO PER FUSTI - INSERT FUTS - INSERTO PARA TONEL - OAK INSERT FOR DRUM	225 l	€26,66

REFERENZE - REFERENCES



U.S.A.	ITALIA	FRANCIA	FRANCIA
<ul style="list-style-type: none"> - Clos du Val - De Loach Vineyards - Etude Wines - Gargiulo Wines - Goosecross Cellars - L'Aventure - Luna Vineyards - Meridian Vineyards - Peju Province - R&B Cellars - Rosenblum Wines - Rubicon - Saddleback Cellars - Skipstone Cellars 	<p style="text-align: center;">TOSCANA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Caiarossa - La regola - Meletti Cavallari Giorgio - Casa alla terra - Il palazzino - Castello di Quercieto - Triacca la Madonnina <p style="text-align: center;">PIEMONTE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veglio Mauro - Oberto Andrea - La Morra - Silvio Grasso - Corino Giovanni - Parusso Armando - Mauro Molino - Matteo Correggia - Revello F lii - La spinetta - Clerico Domenico - Paolo Scavino - Ada Nada - Renato Ratti srl - Az agr Azelia - Az agr Rabaja 	<p style="text-align: center;">MEDOC</p> <ul style="list-style-type: none"> - Château Batailley (Pauillac Cru Classé) - Lynch Moussas (Pauillac Cru Classé) - Croizet-Bages (Pauillac Cru Classé) - Lafon-Rochet (Saint-Estèphe Cru Classé) - Moulin à Vent (Moulis) - Biston Brilllette (Moulis) - Martinens (Margaux) - Meyney Cru Bourgeois Saint-Estèphe) - Beau Sites (Cru Bourgeois Saint-Estèphe) - Tour de Pez (Cru Bourgeois Saint-Estèphe) - Lestage Simon (Cru Bourgeois Saint-Estèphe) - d'Aurilhac (Cru Bourgeois Saint-Estèphe) - La Commanderie (Cru Bourgeois Saint-Estèphe) - Tronquoy Lalande (Cru Bourgeois Saint-Estèphe) - Le Boscq (Cru Bourgeois Saint-Estèphe) <p style="text-align: center;">SAINT-EMILION ET POMEROL</p> <ul style="list-style-type: none"> - Domaine de l'église (Pomerol) - Château Soutard (Saint-émilion Grand Cru Classé) - Bergat (Saint-émilion Grand Cru Classé) - Moulin Saint George (Saint-émilion Grand Cru) - Lassègue (Saint-émilion Grand Cru) - Cantin (Saint-émilion Grand Cru) 	<p style="text-align: center;">SAUTERNES ET GRAVES</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lafaurie Peyraguey (1er Cru Classé Sauternes) - Clos Haut Peyraguey (1er Cru Classé Sauternes) - Château de Malle (Cru Classé Sauternes) - Haut-Mayne-Gravaillas (Graves supérieures) - Tourteau Chollet (Graves Supérieures) - La Fleur Jonquet (Graves Supérieures) - La Garde (Pessac-Léognan) - Ferran (Pessac-Léognan) - Baret (Pessac-Léognan) <p style="text-align: center;">BOURG ET BLAYE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Haut-Guiraud (Côtes de Bourg) - Les Bertrands (1ère Côtes de Blaye) - Gigault (1ère Côtes de Blaye) - Les Maréchauds (1ère Côtes de Blaye) - La Cassagne Boutet (1ère Côtes de Blaye) - Bonnange (1ère Côtes de Blaye) - Terre Blanque (1ère Côtes de Blaye) - Petit Boyer (1ère Côtes de Blaye)
CILE			
<ul style="list-style-type: none"> - Aresti - Casa la Postolle - El Huique - Huelquen - Montgras - Odjell - Perez cruz - Tarapaca - Terranoble - Veramonte - Voe - William Fevre 			
SUD AFRICA			
<ul style="list-style-type: none"> - Ashanti (Pearl) - Nedlingsford (Stellenbosh) - Lorrensford (Stellenbosh) - Vriesenhof (Stellenbosh) 			