



Made in Italy

Wine Amphorae

DT

EL COCCIOPESTO

Un material nuevo... muy viejo, de hecho. Es una mezcla de agregados de fragmentos de tierra, fibras, fragmentos de piedra, arena, aglutinante de cemento y agua. Utilizado por los romanos hace más de 2000 años como un revoque impermeabilizante para acueductos, impluvios y cisternas, hoy ha sido redescubierto por Drunk Turtle para la creación de Anforas de vino únicos.



LA TRADICION

El proceso de elaboración del vino siempre se ha percibido como una actividad artística, en manos de los maestros bodegueros depositarios de secretos transmitidos a lo largo del tiempo, capaces de dar al producto personalidad única de excelencia. La recuperación de materiales antiguos y el paciente trabajo de acabado a mano hace de cada una de nuestras Ánforas una pieza única.

INNOVACION

Drunk Turtle es el único fabricante en el mundo que ha introducido el material de DT COCCIOPESTO en el mundo del vino. Las Anforas de vino en cocciopesto son el resultado de la innovación y la investigación para crear productos con nuevas tecnologías, pero que al mismo tiempo está ligado a nuestra cultura. El producto final tendrá el sabor típico de la variedad de uva utilizada, hoy muy apreciada por el mercado

DESIGN

Nuestros productos son apreciados en todo el mundo gracias a su Diseño único que ha logrado traer el sabor de la historia a las cavas de guarda. La silueta escultural de nuestro Opus se transfiere con la mera mirada a la cultura italiana. Precisamente la forma y el material han establecido nuestro liderazgo en todo el mundo.

MICROOXIGENACION

Una de las peculiaridades del COCCIOPESTO DT es su porosidad, que garantiza una Microoxigenación controlada, gracias a la que obtenemos productos no oxidados pero que evolucionan hacia nuevos y genuino sabores, respetando la naturaleza organoléptica de la uva. Y sin embargo, es posible adaptar esta porosidad a las necesidades y uso predispuesto para la Anfora de vino.

CERTIFICACION ALIMENTARIA

La naturalidad de nuestro producto no es declarada por Drunk Turtle sino por los certificadores de la ENTI. Nuestro producto no tiene necesidad de no vitrificación debido a la pureza de los materiales utilizados.



AHORRO DE ENERGIA

Los datos de nuestros clientes indican que un Opus 25 de 27 hl ubicado en un ambiente cerrado y sin aire acondicionado, puede ahorran miles de Kw de electricidad por año. Esto es posible gracias al grosor y la calidad de la pared del ánfora, que naturalmente regula la temperatura interna, lo que permite una gestión óptima del proceso con un importante ahorro en términos de dinero.

INERCIA TERMICA

El grosor de las paredes de la Anfora de vino hace que sea más lento la variación de la temperatura interna en comparación con la temperatura externa, obteniendo un manejo más natural del producto, evitando así intervenciones de enfriamiento forzado. Esto garantiza la eco sostenibilidad de nuestras ánforas, muy buscadas por las bodega organicas y biodinámica. En los últimos años ha aumentado la atención de los consumidores a los productos naturales.

LA BELLEZA

SALVARA' EL MUNDO



Made by



DRUNK
TURTLE

OPUS 25



PESO KG 2950

TAPA 600 MM

ALTURA CM 292

DIAMETRO CM 176

GROSOR DE LA PARED CM 10

CAPACIDAD 27 HECTOLITROS

COLOR ESTANDARD

LAS VASIJAS VINARIAS DE DRUNK TURTLE, ANTES DE LA ENTREGA, SON SOMETIDO

A UN RIGUROSO CONTROL DE CALIDAD DE LA ESTANQUEIDAD

COCCIOPESTO

Made by



DRUNK
TURTLE

OPUS 17



PESO KG 2200

TAPA 600 MM

ALTURA CM 253

DIAMETRO CM 156

GROSOR DE LA PARED CM 10

CAPACIDAD 18 HECTOLITROS

COLOR ESTANDARD

LAS VASIJAS VINARIAS DE DRUNK TURTLE, ANTES DE LA ENTREGA, SON SOMETIDO

A UN RIGUROSO CONTROL DE CALIDAD DE LA ESTANQUEIDAD

COCCIOPESTO



OPUS 25

H O R M I G O N



PESO KG 2950

TAPA 600 MM

ALTURA CM 292

DIAMETRO CM 176

GROSOR DE LA PARED CM 10

CAPACIDAD 27 HECTOLITROS

COLOR ESTANDARD

LAS VASIJAS VINARIAS DE DRUNK TURTLE, ANTES DE LA ENTREGA, SON SOMETIDO
A UN RIGUROSO CONTROL DE CALIDAD DE LA ESTANQUEIDAD



OPUS 17

H O R M I G O N



PESO KG 2200

TAPA 600 MM

ALTURA CM 253

DIAMETRO CM 156

GROSOR DE LA PARED CM 10

CAPACIDAD 18 HECTOLITROS

COLOR ESTANDARD

LAS VASIJAS VINARIAS DE DRUNK TURTLE, ANTES DE LA ENTREGA, SON SOMETIDO
A UN RIGUROSO CONTROL DE CALIDAD DE LA ESTANQUEIDAD



DE LA HISTORIA
UNA NUEVA FORMA
PARA REFINAR EL VINO

Made by



DRUNK
TURTLE

OPUS 10



PESO KG 1250

TAPA 600 MM

ALTURA CM 210

DIAMETRO CM 130

GROSOR DE LA PARED CM 6

CAPACIDAD 10,5 HECTOLITROS

COLOR ESTANDARD

LAS VASIJAS VINARIAS DE DRUNK TURTLE, ANTES DE LA ENTREGA, SON SOMETIDO

A UN RIGUROSO CONTROL DE CALIDAD DE LA ESTANQUEIDAD

COCCIOPESTO

Made by



DRUNK
TURTLE

OPUS 3.5



PESO KG 550

TAPA 500 MM

ALTURA CM 141

DIAMETRO CM 98

GROSOR DE LA PARED CM 6

CAPACIDAD 3,5 HECTOLITROS

COLOR ESTANDARD

LAS VASIJAS VINARIAS DE DRUNK TURTLE, ANTES DE LA ENTREGA, SON SOMETIDO

A UN RIGUROSO CONTROL DE CALIDAD DE LA ESTANQUEIDAD

COCCIOPESTO



OPUS 10

H O R M I G O N



PESO KG 1250

TAPA 600 MM

ALTURA CM 210

DIAMETRO CM 130

GROSOR DE LA PARED CM 6

CAPACIDAD 10,5 HECTOLITROS

COLOR ESTANDARD

LAS VASIJAS VINARIAS DE DRUNK TURTLE, ANTES DE LA ENTREGA, SON SOMETIDO
A UN RIGUROSO CONTROL DE CALIDAD DE LA ESTANQUEIDAD



OPUS 3.5

H O R M I G O N



PESO KG 550

TAPA 500 MM

ALTURA CM 141

DIAMETRO CM 98

GROSOR DE LA PARED CM 6

CAPACIDAD 3,5 HECTOLITROS

COLOR ESTANDARD

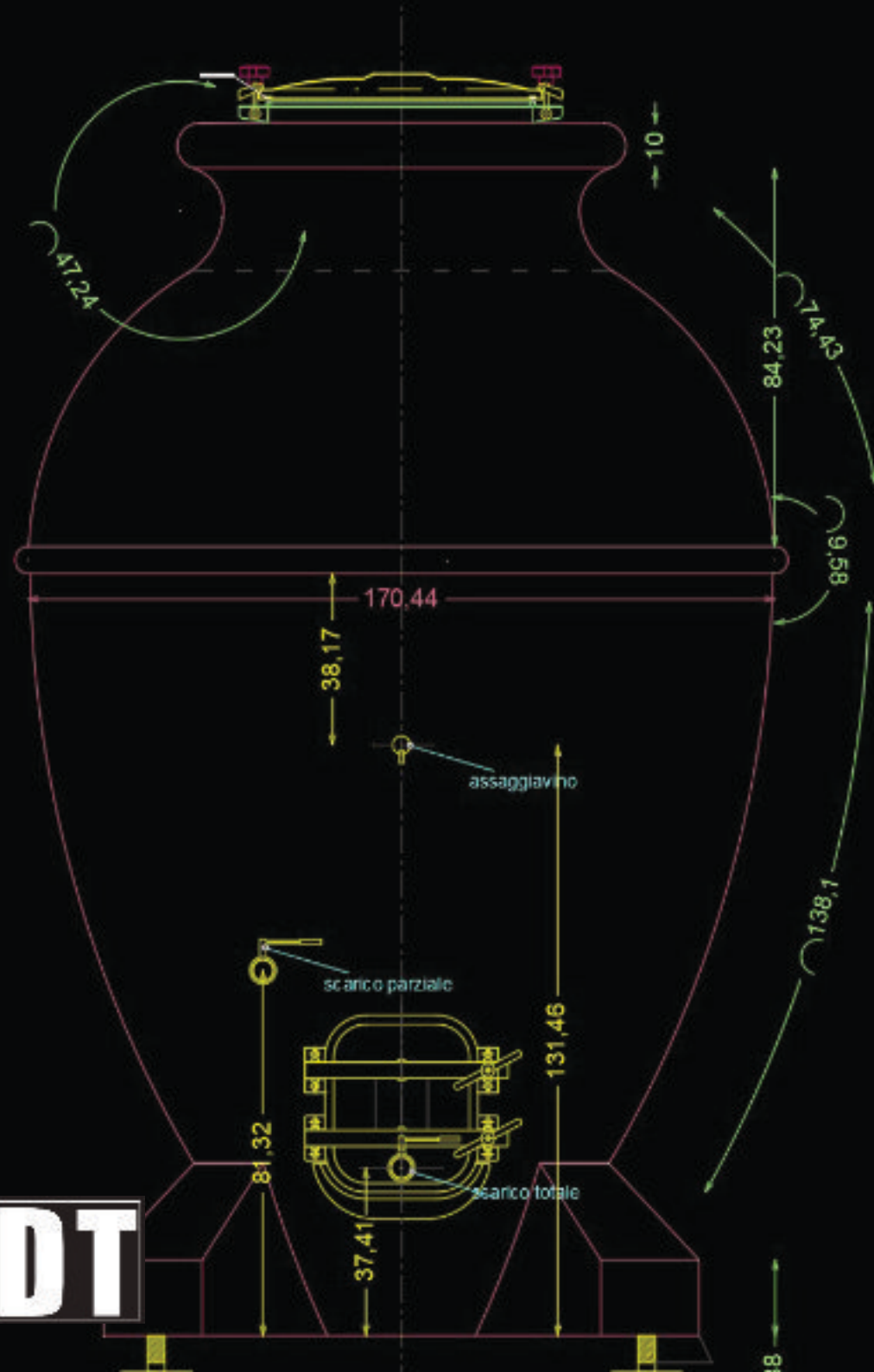
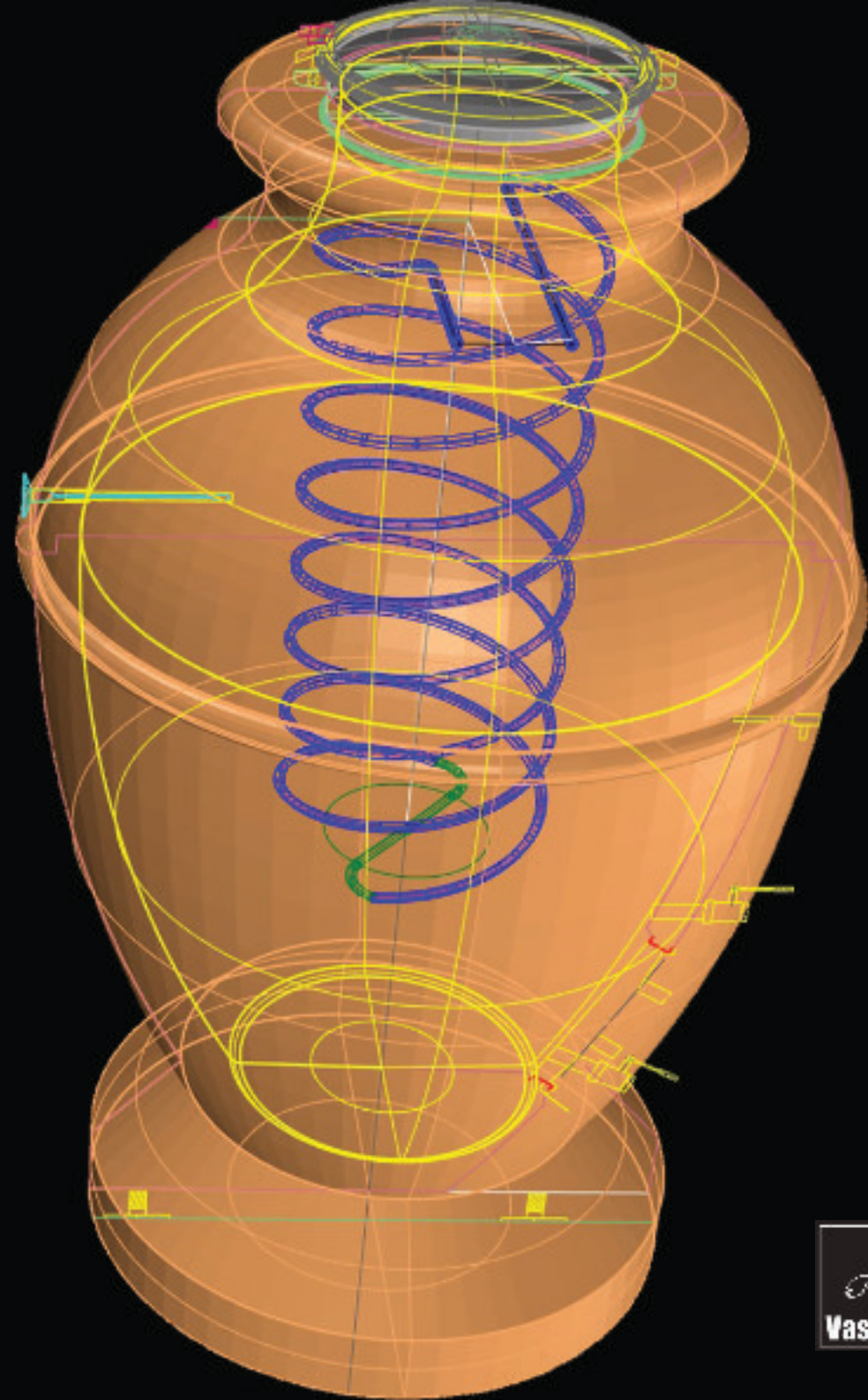
LAS VASIJAS VINARIAS DE DRUNK TURTLE, ANTES DE LA ENTREGA, SON SOMETIDO
A UN RIGUROSO CONTROL DE CALIDAD DE LA ESTANQUEIDAD

REALIDAD

UNA NUEVA ETIQUETA

PARA SU BODEGA





DEL VETRUVIO A LA GRAFICA DIGITAL

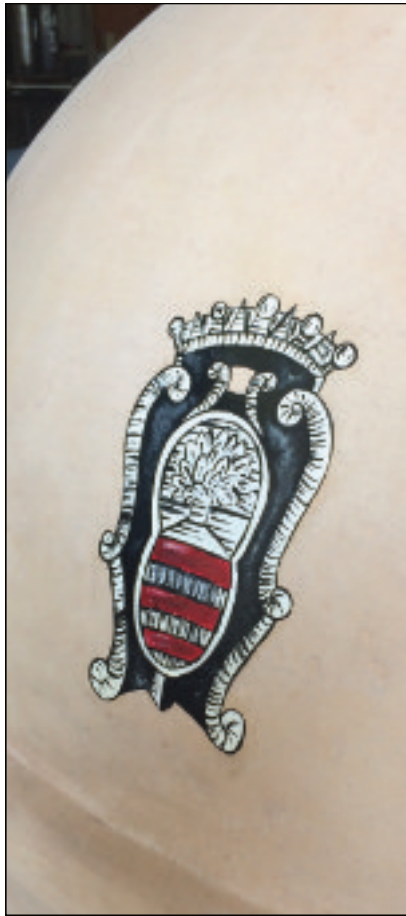


NUESTRA PRODUCCION DE OPUS



PERSONALIZACION EXTERNA

GRACIAS A NUESTRA INVESTIGACIÓN PODEMOS PERSONALIZAR NUESTRO OPUS CON UNA GAMA DE COLORES PANTONE PARA ELEGIR EN LA SIGUIENTE TABLA





UN DISEÑO
SIN TIEMPO



EN ITALIA

MUCHOS SON LOS PRODUCTORES ITALIANOS A LOS QUE SERVIMOS, AQUÍ INDICAMOS ALGUNOS QUE PRIMERO CREYERON EN NUESTRO PRODUCTO



LOS VINOS INDICADOS SON REPRESENTATIVOS DEL PRODUCTOR Y NO SE REFIEREN A LA PRODUCCIÓN CON ÁNFORAS DE COCCIOPESTO.

DEL MUNDO

ALGUNOS FABRICANTES INTERNACIONALES QUE USAN NUESTRAS OPUS DE COCCIOPESTO



LOS VINOS INDICADOS SON REPRESENTATIVOS DEL PRODUCTOR Y NO SE REFIEREN A LA PRODUCCIÓN CON ÁNFORAS DE COCCIOPESTO.

MADE IN ITALIA

Es un gran orgullo para Drunk Turtle ser el único productor en el mundo de Anforas de vino COCCIOPESTO DT, enteramente hechos en Italia.



INFLUENCIA ORGANOLEPTICA

El cocciopesto entra en la categoría de material de vino "inerte", es decir, materiales no "vivos" que no liberan sabores y/u olores al líquido, pero permiten una microoxigenación fundamental para el refinamiento. Los fabricantes de hoy, siguiendo la dinámica del mercado, buscan cada vez más la naturalidad del producto aplicado a las prácticas agronómicas dictadas por las especificaciones organicas o biodinámicas. Nuestro Opus son perfectamente estas filosofías de producción

ECO-SOSTENIBLE

Nuestros Opus están creados en COCCIOPESTO DT, un material compuesto enteramente de materias primas natural y/o completamente reciclada. La técnica de la producción NO implica la cocción del material, sino más bien un secado natural en el aire, a través de escalas de tiempo secretas, resultando totalmente ecológico en su aplicación

FORMA OVOIDAL

La forma del OPUS está ligada a la tradición, pero analizado para uso profesional. La forma ovoidal invertida dentro del ánfora representa el ideal para la elaboración de vino: porque promueve la condensación de los gases de fermentación y también facilita la creación de un movimiento convectivo que ayuda a que el mosto se mueva de forma natural mientras se mantiene en suspensión las finas lías.

SIN ARMADURA

Gracias al cuidadoso trabajo de nuestros ingenieros, fuimos capaces de producir Anforas, incluso de alta capacidad, sin jaulas metálicas internas, para evitar la formación de cargas electrostáticas, perjudicial para la maduración natural del vino. Esta es una de las razones por las que nuestras ánforas pueden mantenerse en el exterior, ya que no contienen refuerzos de metal que pueden expandirse al variar temperaturas.

PERSONALIZADO

Cada cliente de DRUNK TURTLE es importante para nosotros. Para hacer nuestro producto aún más único somos capaz de personalizar su OPUS de vino colocando los logos de la compañía y/o pintando el exterior también, según las indicaciones recibidas. Al hacerlo, aplicamos pinturas de siloxano moderno o antiguo, para mantener la capacidad de oxigenación natural del ánfora.

ASISTENCIA

Todas las vasijas vinarias de DRUNK TURTLE pasan rigurosamente pruebas de control de calidad, tanto de resistencia mecánica y el sellado hidráulico para asegurar nuestros estándares. Cada uno de nuestros productos recibe asistencia continua en el mercado de los recambios porque nuestro objetivo es continuar siendo el líder del mercado enológico y hacer que todos los clientes estén satisfechos en todo el mundo.

HISTORIA

Los antiguos romanos llamaron a este material OPUS SIGNINUM, un término latino que deriva de la ciudad de Signa, la actual Segni, donde según los historiadores se inventó.

"SI EN LA ARENA, EL RÍO O EL MAR, SE AÑADE UNA TERCERA PARTE DE LADRILLO DE PESTO, Y SE PASA POR EL TAMIZ, SE CONVERTIRÁ EN CAL DE MEJOR ÉXITO Y FUERZA".

Cit. Vitruvio en la ARQUITECTURA



DRUNK TURTLE SRL:

FORNACE BRACCINI - 56025 PONTEDERA (PI)

CONTACTOS:

TEL. & FAX +39 0587090091

MOB. +39 3346336766

COMMERCIALE@DRUNKTURTLE.IT

WWW.DRUNKTURTLE.IT



Scan me

PRODUCCIÓN:
VIA PIEMONTE, 69 - 56035 PERIGNANO (PI)

OFICINA REGISTRADA:
VIA BAGNAIA, 18 - 56038 PONSACCO (PI)

DISTRIBUIDOR EXCLUSIVO PARA ARGENTINA:

 **JM ZEBALLOS**
Servicios e Insumos Enológicos y Agrícolas

Tel.: +54 (263) 442-4274 / +54 9 261 453-6241 info@jmzeballos.com.ar www.jmzeballos.com

 **inzeco**
PRODUCTOS AGRO ENOLÓGICOS



OPUS

