

ARDEASEAL®
The WINE CLOSURE

L'obturateur haut de gamme de tous les vins précis
La chiusura di alta qualità per tutti i vini di pregio
The closure of high quality for all premium wines
El obturador de alta gama para todos los vinos premiums



ARDEASEAL®
The WINE CLOSURE

Un système de bouchage
"Made in Italy" haut de gamme

Composé de trois éléments en matériaux technologiques, il garantit les mêmes performances des meilleurs bouchons de liège traditionnels et il maintient les propriétés constantes dans le temps.

Sistema di chiusura
"Made in Italy" di alta qualità

Composto da tre elementi in materiali di alta tecnologia, garantisce le stesse prestazioni dei migliori tappi tradizionali e mantiene le proprietà dei vini costanti nel tempo.

High quality closures
"Made in Italy"

Made of three components of hi-tech materials, it guarantees the same performance of the best traditional corks and it maintains the properties of the wine over time.

Un sistema de cierre superior
"Made in Italy"

Compuesto de tres elementos fabricados en materiales altamente tecnológicos, garantiza el mismo rendimiento de los mejores corchos tradicionales manteniendo sus propiedades constantes en el tiempo.

Voici l'alternative sure et fiable aux bouchons traditionnels

INNOVATION ET GARANTIE

Ecco l'alternativa sicura e affidabile ai tappi tradizionali

INNOVAZIONE E GARANZIA

Here is the safe and reliable alternative to traditional corks

INNOVATION AND WARRANTY

Es la alternativa segura y fiable al corcho tradicional

INNOVACIÓN Y GARANTÍA

Ils nous ont choisi

They have chosen us

Loro ci hanno scelto

Ellos nos han elegido



Domaine Ponsot Bourgogne, France

Heimann, Hongrie

Liber Pater Vignobles Bordeaux, France

Domaine du Coulet Côtes du Rhône, France

Comincioli Lac de Garde, Italie

Franc Cornelissen Sicile, Italie

Clos Manou Médoc, France

Celler La Muntanya Alicante, Espagne

Ornella Molon et Vigna Traverso Vénétie, Italie

Mac Forbes Wines Yarra Valley, Australie

Pajzos Tokaj, Hongrie

Château Franc Grâce-Dieu Saint-Emilion, France

Vigneti Massa Piemont, Italie

Château D'Arche Sauternes, France



ardeaseal.com

Pourquoi choisir l'obturateur ArdeaSeal?

- pas de goût de bouchon (le bouclier, le seul composant en contact avec le vin, est constitué d'un technopolymère chimiquement neutre et utilisé en prothèse cardio-vasculaire)
- aucunes déviations organoleptiques
- peu de variabilité des échanges gazeux (intérieur/extérieur); cette moindre pénétration d'air (O₂) dans la bouteille (contrôlée par mesure de l'OTR, Oxygène Transfer Rate), se traduit par la conservation optimal de la fraîcheur des vins dans le temps
- ni de débris ou autres particules (poussières)
- constance aromatique entre les bouteilles lors de la dégustation.

"le vin, rien que le vin"

Why ArdeaSeal closures?

- no corked wine (the shield, the only component in contact with the wine, is made from a chemically neutral polymer, used in cardiovascular prostheses)
- no organoleptic deviations
- low variability of oxygen transfer (internal/external); this random variability (controlled by measuring the levels of OTR, Oxygen Transfer Rate) will lead to an aromatic freshness effect on the taste of your wine
- no fragment or other particles (powders)
- aromatic uniformity among the bottles during the tasting.

"wine, nothing but wine"

Perché scegliere le chiusure ArdeaSeal?

- nessun sapore di tappo (lo scudo, l'unico componente a contatto con il vino, è costituito da un tecnopolimero chimicamente neutro, usato nelle protesi cardiovascolari)
- nessuna deviazione organolettica
- poca variabilità di passaggio di ossigeno (interno/esterno); questa minima penetrazione d'aria (O₂) nella bottiglia (controllata misurando i livelli OTR, Oxygen Transfer Rate) si traduce nel tempo con un effetto di «freschezza aromatica» sul gusto del vino
- nessun frammento o altre particelle (polveri)
- uniformità aromatica tra le bottiglie durante la degustazione.

"il vino, nient'altro che il vino"

¿Por qué elegir el obturador ArdeaSeal?

- ausencia de sabor a corcho (el escudo, el único componente en contacto con el vino, está hecho de un tecnopolímero químicamente neutro. Éste, es utilizado en prótesis cardiovascular)
- no hay desviaciones organolépticas
- poca variabilidad en el intercambio de gas (interior/exterior); esta micro penetración de oxígeno en la botella (controlado por la medición de la OTR, Oxygen Transfer Rate), se traduce en la conservación óptima de la frescura en los vinos en el tiempo
- ni desechos ni otras partículas provenientes del tapón (polvo)
- constancia aromática entre las botellas durante la degustación.

"el vino, únicamente el vino"

L'obturateur ArdeaSeal garantit les performances idéales, pour maintenir toutes les qualités et les caractéristiques du vin par

2 mots-clés:

**PERMANENCE
PRÉCISION**

La chiusura ArdeaSeal garantisce una prestazione perfetta, mantiene tutte le qualità e le caratteristiche del vino nel tempo.

In due parole:

**PERMANENZA
PRECISIONE**

The closure ArdeaSeal guarantees a perfect performance, maintains all the qualities and characteristics of the wine over time.

In two words:

**PERMANENCE
PRECISION**

El cierre ArdeaSeal garantiza un funcionamiento ideal para mantener todas las características y cualidades del vino.

Las dos palabras claves:

**PERMANENCIA
PRECISIÓN**



Pour profiter de votre bouteille, avec l'obturateur ArdeaSeal (voir le schéma)

- utiliser le tire-bouchon traditionnel
- il est recommandé de percer le bouclier pour une meilleure adhérence
- déboucher comme d'habitude

To enjoy your bottle, with the closure ArdeaSeal (see diagram)

- use a traditional corkscrew
- it is recommended to pierce the shield for a better grip
- uncork as usual

Per stappare la vostra bottiglia, con la chiusura ArdeaSeal (vedere schema)

- utilizzare il cavatappi tradizionale
- si consiglia di perforare lo scudo per una migliore presa
- stappare come d'abitudine

Para disfrutar de su botella con el obturador ArdeaSeal (ver imagen)

- utilizar el sacacorchos tradicional
- se recomienda perforar el escudo para lograr una mejor adherencia
- retirar el corcho como de costumbre



Pour conserver votre bouteille, après l'ouverture, repositionner le bouchon comme indiqué.

Per conservare la vostra bottiglia dopo l'apertura, posizionare il tappo come mostrato.

To store your leftover wine, put the closure back in the bottle as shown.

Para guardar la botella después de la apertura, vuelva a colocar el tapon como se indica.