



VALOGA BARRELS, FERMENTORS & ALTERNATIVES

Una storia  
che attraversa  
passato e futuro

A story that crosses past and future



## ROVERE, CILIEGIO, ACACIA, PERA O GELSO. TUTTO INIZIA NELLA FORESTA...

*La prima fase della produzione di una botte è la selezione del legno, un passaggio fondamentale per garantire la qualità del prodotto finale.*

**Le nostre migliori selezioni di rovere, ciliegio selvatico, pero selvatico, acacia e gelso provenienti dalle migliori foreste della Bulgaria, Croazia e Francia garantiscono prodotti di livello superior.**

Le caratteristiche climatiche e geografiche di queste zone creano condizioni ottimali per una crescita lenta degli alberi, permettendo di ottenere un legno di alta qualità e a grana fine.

Gli esperti spesso paragonano il rovere bulgaro a quello francese, affermando che "i tannini del rovere bulgaro sono dolci e profondi, simili a quelli del rovere francese...".

La stagionatura naturale al 100% del legno dura almeno 36 mesi. Questo processo permette una riduzione progressiva e di migliore qualità dell'igrometria delle doghe e un'eliminazione più efficace dei tannini più duri e astringenti. L'acqua piovana e la stagionatura all'aria aperta favoriscono inoltre lo sviluppo dei precursori aromatici, essenziali per la tostatura.



## OAK, CHERRY, ACACIA, PEAR OR MULBERRY. EVERYTHING STARTS IN THE FOREST..

*The first phase of barrel production is the wood selection, a crucial step to ensure the quality of the final product.*



**The best materials, like first quality oak, wild cherry, wild pear, acacia and mulberry from the best forests in Bulgaria, Croatia and France leads to the excellence of the barrels.**

The climatic and geographic characteristics of these regions create optimal conditions for the slow growth of trees, resulting in high-quality, fine-grained wood. Experts often compare Bulgarian oak to French oak, stating that "the tannins of Bulgarian oak are soft and deep, similar to those found in French oak...".

The 100% natural seasoning of the wood lasts at least 36 months. This process allows the relative humidity of the wood to drop gradually and a more effective, while ridding the staves of their harsher, more astringent tannins. Rainwater and open-air seasoning also promote the development of aromatic precursors, which are essential for the toasting process.

## PROCESSO AVANZATO DELLA TOSTATURA

*Aggiunge una nota elegante ai vostri vini*

I tipi di tostatura e il potenziale rilascio aromatico che ne consegue sono specifici e dipendono dal tipo di legno. Per Tonnellerie Valoga è fondamentale fornire ai suoi clienti botti che completino ed esaltino le qualità e il carattere dei loro vini. Il nostro metodo unico di tostatura, che prevede il controllo preciso della temperatura e dell'intensità del fuoco, ci consente di ottenere diversi livelli di tostatura, con una vasta gamma e un ampio spettro di fragranze. Attualmente offriamo sei livelli di tostatura: **Leggera, Leggera lunga, Media, Media lunga, Media+ e Pesante.**

Durante la tostatura delle botti, una parte degli zuccheri si caramellizza, creando un insieme complesso di fragranze, sapori e note tanniche eleganti. Tutto ciò eleva la classe dei vostri vini, conferendo loro una finezza esclusiva.

*In seguito alla nostra innovazione per aumentare l'ellagitannina nel rovere, studi del Wine Research Institute in Australia hanno dimostrato che questa componente, in certe quantità, ha effetti benefici sulla salute umana.*

## ADVANCED TOASTING PROCESS

*Add an elegant note to your wines*

The types of toasting and the potential aromatic release are specific and depend on the type of wood. For Tonnellerie Valoga, it is essential to provide its customers with barrels that complement and enhance the qualities and character of their wines. Our unique toasting method, which involves precise control of temperature and fire intensity, allows us to achieve different levels of toasting, offering a wide range and full spectrum of fragrances. We currently offer six levels of toasting: **Light, Long Light, Medium, Long Medium, Medium+, and Heavy.**

During the toasting of the barrels, some of the sugars caramelize, creating a complex set of fragrances, flavors, and elegant tannic notes. All of this elevates the quality of your wines, giving them an exclusive finesse.

*Following our innovation to increase the quantity of ellagitannin in the oak, studies from the Wine Research Institute in Australia have shown that this component, in certain quantities, has beneficial effects on human health against the cancer cells.*

## ROVERE, CILIEGIO, ACACIA, PERA O GELSO.

*Le nostre botti sono realizzate in conformità alle specifiche e agli standard qualitativi di CTB Fut de Tradition Française.*

## OAK, CHERRY, ACACIA, PEAR OR MULBERRY.

*Our barrels are made in accordance with the specifications and quality standards of CTB Fut de Tradition Française.*



BOTTI PICCOLE  
BARRIQUE BORDEAUX  
BARRIQUE BORGOGNA  
BOTTI  
BOTTI GRANDI

50 Lt, 100 Lt  
225 Litri modello Export  
228 Litri modello Export  
300 Lt, 400 Lt, 500 Lt, 600 Lt  
1000 Lt, 2000 Lt, 3000 Lt

SMALL BARRELS  
BORDEAUX STYLES  
BURGUNDY STYLES  
BARRELS  
CASKS

50 Lt, 100 Lt  
225 Liters Export  
228 Liters Export  
300 Lt, 400 Lt, 500 Lt, 600 Lt  
1000 Lt, 2000 Lt, 3000 Lt



### Fermentatore aperto in rovere con capacità di 1000 litri.

- Si utilizza per piccole partite selezionate che devono garantire alta qualità e vini più completi.
- Il vino ha un colore più stabile e un aroma più ricco e complesso.

### Open oak fermenter with a capacity of 1000 liters.

- It is used for small, selected batches which will ensure high quality and more finished wines.
- The wine has a more stable color and a richer, more complex aroma.



### Fermentatore verticale in rovere e acciaio

con capacità di 20/25/30/40/50/60/70/80 hl, costruito in conformità con la più recente tecnologia, con struttura in acciaio inossidabile e botte in rovere.

### Vertical oak - steel wine fermentor

with a capacity of 20/25/30/40/50/60/70/80 hl, built in accordance the latest technology with stainless steel and oak barrel construction



### Botte da

1000 Lt, 2000 Lt, 3000 Lt con supporto

### Cask

1000 Lt, 2000 Lt, 3000 Lt with support

# ALTERNATIVI DELLE BOTTI • BARREL ALTERNATIVES

## POLVERE • POWDER

Confezione: sacco da 10kg di carta / Packaging: 10kg paper bag



Ciliegio selvatico *Wild Cherry*



Rovere *Oak*



Rovere Tostato *Oak Toasted*



Acacia *Acacia*



Pero selvatico *Wild Pear*



Gelso *Mulberry*

---

## CHIPS • CHIPS

Confezione: sacco da 5kg di infusione / Packaging: 5kg infusion bag



Ciliegio selvatico *Wild Cherry*



Rovere *Oak*



Rovere Tostato *Oak Toasted*



Acacia *Acacia*



Pero selvatico *Wild Pear*



Gelso *Mulberry*

---

## BLOCCHI • BLOCKS 30mm x 30mm x 30mm, 50mm x 50mm x 30mm

Confezione: sacco da 5kg di infusione / Packaging: 5kg infusion bag



Ciliegio selvatico *Wild Cherry*



Rovere *Oak*



Gelso *Mulberry*



Acacia *Acacia*



Pero selvatico *Wild Pear*

LA NOSTRA NOVITÀ • OUR INNOVATION

## VENEZIA

**“VENEZIA POLVERE” e “VENEZIA CHIPS”**  
parliamo della nostra PERA SELVATICA  
BULGARA e il VS. VINI BIANCHI e DISTILLATI

### Venezia Polvere

Venezia Powder



Una combinazione unica di aromi di frutti  
bianchi e dolcezza

A unique combination of white fruit aromas  
and sweetness

### Venezia Chips

Venezia Chips



**“VENEZIA POWDER” e “VENEZIA CHIPS”**  
We're talking about our wild pear and your  
WHITE WINES AND DISTILLATES



Cherry Tonneaux 500Lt

### BOTTE SPECIALE TONNEAUX 500L DI CILIEGIO FATTA CON CILIEGIO DI ALTISSIMA QUALITÀ

Questa botte è stata elaborata sulla base di studi  
durati più di tre anni.

*Usata esclusivamente per i vini rossi.*

#### FRAGRANZA

- Creare un bouquet ricco di fragranze nei vini, esaltando le note di ciliegia e frutti rossi.
- Rinforzare l'intensità del colore e la pigmentazione al massimo, rispetto ai vini invecchiati in altre condizioni.
- Aggiungere caratteristiche uniche alle fragranze dei vini pronti, che diventano sempre più richiesti dai consumatori.

### SPECIAL CHERRY TONNEAUX 500L MADE FROM TOP-QUALITY CHERRY WOOD.

This barrel was developed based on studies that  
lasted over three years.

*Used exclusively for red wines.*

#### TASTE

- Create a rich bouquet of fragrances in wines, enhancing notes of cherry and red fruits.
- Strengthen the intensity of color and pigmentation to the maximum, compared to wines aged under different conditions.
- Impart distinctive sensory qualities to finished wines, aligning with the rising consumer preference for more refined and desirable selections.



#### VALOGA BARRELS, FERMENTORS ALTERNATIVES

##### **BOTTI & ALTERNATIVI**

Rovere, Ciliegio selvatico, Pero selvatico, Acacia e Gelso:

- Barriques e Tonneaux
- Tini e Fermentatori
- Chips
- Polvere
- Blocchetti
- Doghe


##### **BARRELS & ALTERNATIVES**


Oak, Wild cherry, Wild pear, Acacia and Mulberry:


- Barriques and Tonneaux
- Vats and Fermenters
- Chips
- Powder
- Blocks
- Staves

#### CONTATTI • CONTACTS


##### **Valoga - Head Commercial Office - Bulgaria**

 28 Tzar Osvoboditel Str.  
2160 Trudovec


 +359 878 400 888


 [info@valogabarrels.com](mailto:info@valogabarrels.com)


##### **Valoga - Manufacturing Office - Bulgaria**

 73A Tzar Osvoboditel Str.  
2160 Trudovec

##### **Valoga - Head Commercial Office - Italia**

 Via Irpinia, 19 / Piano T-1  
30174 Venezia (VE)

 +39 3466 214 907

 [stella.ivanova@valogabarrels.com](mailto:stella.ivanova@valogabarrels.com)



Visita il sito  
*Visit Website*  
[valogabarrels.com](http://valogabarrels.com)