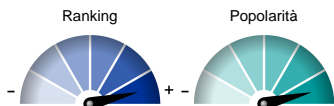


vinoedintorni.org

Più : www.alexacom/siteinfo/vinoedintorni.org



Estrazione : lun. 01 00 0001
Categoria :
File :
piwi-9-12-240573-20150313-1959655656_1.xml
Audience : 0

<http://www.vinoedintorni.org/articolivino/482/22/Nasce-il-primo-vaso-vinario-in-cocciopesto>



vino e dintorni



Home [Vino](#) [Dintorni](#) [Eventi](#) [La Rivista](#) [Web Tv](#) [Contatti](#) Ricerca



RSS Latest

DETTAGLIO VINO VINO



EVENTI

mar 2015						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
23	24	25	26	27	28	1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31	1	2	3	4	5

- dal: **20 feb** al: **20 mar**
L'aperitivo del Sofitel
Rome villa borghese
- dal: **27 feb** al: **27 mar**
Peccati di Golosa: chi sarà
il miglior spiedo?
- dal: **18 mar** al: **20 mar**
Dal 18 al 20 marzo torna
Grandi Langhe Docg
- dal: **19 mar** al: **23 mar**
Vitaly è anche Vitaly
and The City
- il **19 mar**
SPECIALE VINITALY -
Quale il miglior packaging
del 2015?

13 mar 2015 NASCE IL PRIMO VASO VINARIO IN COCCIOPESTO

La società toscana Drunk Turtle è pronta per far conoscere il nuovo modo di fare vino in anteprima assoluta, alla 49esima edizione del Vitaly, si potranno ammirare i primi vasi vinari al mondo in cocciopesto

C'erano una volta i contenitori in cemento, c'era la botte, la barrique, l'anfora e l'acciaio. Tutti materiali ritenuti particolarmente adatti per la produzione di vino, sia per la fermentazione, che per l'affinamento. Ma come si dice, nessuno è perfetto! Il cemento materiale non troppo nobile, il legno difficile da pulire, l'anfora dalle piccole dimensioni, ed infine l'acciaio freddo ed antiestetico!

Riflettendo proprio su queste mancanze **Drunk Turtle** ha iniziato il suo percorso, prima di ricerca e poi di messa a punto, fino ad arrivare ad inventare **un nuovo strumento di lavoro per l'enologia: un vaso vinario in cocciopesto che ha dimensioni adeguate anche per quantitativi maggiori rispetto alle anfore, fatto di un materiale totalmente naturale**, nobile e poroso così da consentire una micro ossigenazione del vino, **una forma ovoidale** che facilita la condensazione dei gas della fermentazione e facilita la creazione di moti convettivi utili al mosto, ed infine, ma non per questo ultima, **un'estetica che lascia il segno**, capace di trasformare anche un'asettica sala di vinificazione in uno spazio da poter orgogliosamente mostrare ai visitatori, proprio come già succede per la barriaccia e la bottaia, fiori all'occhiello di molte cantine.

Il materiale selezionato da **Drunk Turtle** è il **cocciopesto**, usato dai Romani e ben conosciuto dai Fenici. Questa antica miscela, composta da fermenti di laterizi macinati, sabbia, legante cementizio in bassa percentuale e acqua dechlorata ha caratteristiche, come la longevità, la resistenza ed un'elevata porosità, che la rendono unica ed irripetibile.

Drunk Turtle, perseguendo sempre la filosofia della qualità estrema, si affaccia sul mercato anche con un altro prodotto: un vaso vinario in getto di cemento 525 - titolo che sta ad indicare la tipologia più pregiata disponibile sul mercato - sabbia lavata, fibre di rinforzo naturali e acqua non clorata. Questi contenitori in cemento, che nascono in forma ovoidale come quelli in cocciopesto, possono essere personalizzati assecondando ogni desiderio, sia per ciò che riguarda le dimensioni, sia per ciò che concerne la decorazione esterna, e di essi è possibile richiedere anche forme personalizzate.

vinoedintorni.org

Più : www.alexa.com/siteinfo/vinoedintorni.org

Ranking



Popolarità



Estrazione : lun. 01 00 0001

Categoria :

File :

piwi-9-12-240573-20150313-1959655656_1.xml

Audience : 0

<http://www.vinoedintorni.org/articolivino/482/22/Nasce-il-primovaso-vinario-in-cocciopesto>

Ulteriore novità nel mondo dei recipienti utilizzati in cantina è che **Drunkle Turtle**, per i vasi in cocciopesto ma anche per quelli in cemento, non utilizza gabbie metalliche strutturali interne, al fine di evitare la formazione di dannose correnti elettrostatiche.

Drunkle Turtle raccoglie le competenze di architetti, produttori vinicoli ed enologici, insieme per lavorare su di un nuovo modo di fare vino, grazie a materiali pregiati, naturali ed igienici, e grazie a forme ideali ed ideate per la vinificazione e per l'estetica della cantina.

I vasi vinari, sia in cocciopesto che in cemento, saranno in mostra al **Vinitaly** per tutta la durata della manifestazione e nell'elegante **Hotel Due Torri a Verona**, a dimostrazione del loro fascino e della loro bellezza.

Tweet

vin
edintorni

Edito da Salvietti e Barabuffi Editori
Località Belvedere, 53034, Colle di Val d'Elsa (SI)
P. IVA 01274230521

LINK AMICI

Salvietti e Barabuffi
Andrea Zanfi
Tra il bianco e il nero
Nicola Natta

privacy

SALVIETTI
BARABUFFI
EDITORI