

# VIT VINIF

EQUIPEMENTS DE VINIFICATION

## CATALOGUE 2018





# CATALOGUE 2018

IMPORTATEUR EXCLUSIF EN FRANCE

**ANTICA FORNACE MONTECCHIO**

*Solutions de vinification en terre cuite d'Impruneta*



Pour un vigneron qui se rapproche du monde des amphores, il n'est pas toujours facile de choisir parmi la vaste gamme de matériel et de fournisseurs de ces produits, très populaires ces derniers temps.

Vit'Vinif propose dans ce catalogue, le résultat d'une longue étude et d'un profond travail réalisé par l'équipe Montecchio, pour vous offrir des amphores exceptionnelles qui deviendront, sans aucun doute, des pièces fondamentales de votre cave et dans l'élaboration de vos vins.



En Toscane, dans la région d'Impruneta, la production de poteries en argile, de jarres à huile ou à grains, d'amphores à vin, de briques pour la construction remonte à l'Antiquité.

Ici se trouve Antica Fornace di Montecchio : au coeur du Chianti, où la production d'amphores remonte au 11<sup>ème</sup> siècle.

Antica Fornace di Montecchio se distingue des autres producteurs de matériels en terre cuite par l'excellente qualité de ses assemblages.

Jarres et Amphores ..... Terre, Eau, Chaleur .

Techniques anciennes et nouvelles qui se retrouvent chez Antica Fornace di Montecchio.

Pour redécouvrir le bon vin, pour le rendre plus sain, plus lié à la tradition et à ses caractéristiques originelles, nous devons reprendre un chemin tracé depuis l'antiquité.

De la Géorgie à la Grèce à la Sicile pour arriver aujourd'hui en Toscane à Impruneta et comprendre que la route continue d'être la même.

La route du vin naturel qui possède le prestige du savoir-faire de nos ancêtres et la tradition qui est toujours respectée aujourd'hui.

# Amphore Macération

Ces petites amphores peuvent être utilisées pendant la phase de maturation.

Leur forme est très caractéristique, étudiée pour une intégration facile dans une cave moderne sans nécessiter de réglage structurel particulier.

## Livré avec

- Trappe acier inoxydable
- Barboteur blanc avec adaptateur en silicone

Il n'y a pas d'arrêtes vives, ni à l'intérieur ni à l'extérieur. Cela les convertit en récipients très faciles à nettoyer et à désinfecter, sans nécessiter d'intervention particulière après avoir été vidées.



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VV5104	240 l	131 cm	-	129 kg	NOUS CONSULTER
VV5105	500 l	155 cm	-	280 kg	



### Accessoires disponibles

- Vanne centrale pour simplifier le nettoyage
- Barboteur en verre vert
- Plaque en céramique avec le nom de domaine

### Notes personnelles



# Amphore Élevage

Ces petites amphores sont utilisées pendant la phase de maturation. Idéal pour l'affinage, ces amphores ont une capacité allant de 187 à 288 litres. La base est suffisamment grande pour assurer une excellente stabilité verticale.

## Livré avec

- Barboteur en verre blanc avec adaptateur en silicone

L'absence totale de coins pointus favorise le mouvement naturel des lies. Ce qui signifie qu'en plus d'un contact positif avec l'oxygène, ces amphores garantissent une forme de batonnage continu.



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VV5102	187 l	120 cm	-	85 kg	NOUS CONSULTER
VV5103	288 l	142 cm	-	140 kg	



### Accessoires disponibles

- Barboteur en verre vert
- Plaque en céramique avec le nom de domaine

Comme dans les barriques en bois, également dans ces amphores en terre cuite -une variante moderne de l'amphore de vin traditionnel- la relation entre le vin et la surface de contact est décisivement en faveur de ce dernier. Et comme dans une barrique traditionnelle, même dans ces récipients, le vin évolue naturellement très rapidement.

### Notes personnelles



# Amphore Traditionnelle

## Amphore traditionnelle de petite capacité

Sa taille est idéale avec son socle en fer ou pour être enterrée.  
Nous consulter pour toute demande personnalisée.

### Livré avec

- Barboteur en verre blanc avec adaptateur en silicone

La porosité de la terre cuite varie en fonction de la température de cuisson : plus la température maximale atteinte est élevée, moins l'amphore est poreuse.



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VVANF1	23 l	87 cm	33 cm	-	NOUS CONSULTER
VVANF2	49 l	108 cm	49 cm	-	

### Accessoires disponibles

- Barboteur en verre vert
- Trappe Inox
- Socle en fer forgé



### Notes personnelles



# Jarre Macération / Élevage

## Jarre traditionnelle de Toscane "Orcio"

C'est une jarre largement utilisée pour l'affinage.

Solide, décorée de motifs traditionnels, elle peut être personnalisée avec une plaque avec le nom du domaine. Dans le modèle standard, la trappe supérieure en terre cuite ne peut pas être enlevée

Possibilité d'adapter cette jarre pour la macération avec la trappe inox en option. De cette façon, son utilisation peut être polyvalente.

### Livré avec

- Barboteur en verre blanc avec adaptateur en silicone



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VV104	150 l	80 cm	-	82 kg	NOUS CONSULTER
VV105	250 l	90 cm	-	97 kg	



## Accessoires disponibles

- Barboteur en verre vert
- Plaque en céramique avec le nom de domaine
- Possibilité d'installer une trappe en inox pour adapter la jarre à la macération

Fabriqué avec le bon savoir-faire, une amphore est un récipient très polyvalent dans la cave, facile à entretenir et à nettoyer. Contrairement aux barriques en bois qui au fil des années deviennent de moins en moins performantes, l'amphore reste stable en qualité cuvées après cuvées.

## Notes personnelles



# Jarre

## Jarre traditionnelle de Toscana "Orcio"

Jarre de grande capacité, conçue pour être polyvalente pour la macération et l'affinage.

Elle est élaborée avec la technique traditionnelle « colombino »

### Livré avec :

- Trappe Inox
- Barboteur en verre blanc avec adaptateur en silicone

### Accessoires disponibles

- Barboteur en verre vert
- Plaque en céramique avec le nom de domaine



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VV3950	14,5 hl	150 cm	-	750 kg	NOUS CONSULTER

La technique «colombino».

Nous commençons à réaliser la base, avec une forme et une épaisseur précises.

Sur cette base, une première couche d'argile est créée, plus ou moins épaisse selon les besoins et la taille de la jarre, amphore ou réservoir final.

Au fur et à mesure que l'argile sèche, des couches sont ajoutées, en s'assurant que chaque nouvelle addition soit parfaitement basée sur la précédente.

Généralement, le travail avance de 10/15 cm par jour et pour cette raison il peut prendre plusieurs semaines pour terminer le travail.

Grâce à cette technique, cependant, il est possible de créer des amphores de toutes tailles et formes, en personnalisant chaque aspect.

Notes personnelles



# Jarre "Oeuf"

## Jarre traditionnelle de Toscana "Orcio"

Voici le VVSERB5, un réservoir dont la forme ressemble à celle d'un œuf.

Le vin dans ces formes ovales subit des mouvements naturels qui améliorent les processus d'affinage. La surface est dépourvue de bord ou de motif qui modifieraient la relation du vin avec l'extérieur, maintenant ainsi le rapport d'oxygénation égale dans toutes les parties de l'amphore.

Une amphore peut faire face à des dizaines de récoltes, sans montrer de signes tangibles de vieillissement. En ce sens, il n'y a pas de grandes différences entre la performance d'une citerne en acier et celle d'une amphore ou d'une jarre en terre cuite. Évidemment, sans tenir compte de l'aspect esthétique, car un réservoir en acier n'aura le charme et la chaleur que transmet une amphore artisanale de Antica Fornace di Montecchio



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VVSERB5	10 hl	147 cm	110 cm	360 kg	NOUS CONSULTER



### Livré avec :

- Trappe acier inoxydable
- Portes rectangulaires
- Barboteur en verre blanc avec adaptateur en silicone

### Accessoires disponibles

- Barboteur en verre vert
- Vannes en inox
- Vanne dégustation
- Plaque en céramique avec le nom de domaine

### Notes personnelles



# Réservoir

Modèle de réservoir renforcé avec des bandes, conçu pour améliorer la résistance mécanique de la structure.

## Livré avec

- Trappe inox
- 2 vannes en acier inoxydable
- Portes rectangulaires
- Barboteur en verre blanc avec adaptateur en silicone



# Macération / Élevage

Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VWSERB7	6 hl	130 cm	98 cm	198 kg	
VWSERB3	8 hl	171 cm	89 cm	320 kg	NOUS CONSULTER
VWSERB2B	16 hl	187 cm	120 cm	912 kg	

## Accessoires disponibles

- Thermomètre
- Vanne dégustation
- Barboteur en verre vert

- Plaque en céramique avec le nom de domaine

## Notes personnelles



# Réservoir Macération / Élevage

Modèle avec une capacité de 700L.

Également dans ce modèle, les bandes ont la tâche importante d'augmenter la résistance mécanique du réservoir.

## Livré avec

- Trappe inox
- 2 vannes en acier inoxydable
- Porte rectangulaire
- Barboteur en verre blanc avec adaptateur en silicone

L'épaisseur des bandes est un élément clé favorisant la dispersion de la chaleur pendant la phase de fermentation. Dans les bandes les plus subtiles, l'épaisseur de la terre cuite est d'environ 5 centimètres. C'est ici que des bandes thermiques peuvent être placées pour augmenter la température du vin si nécessaire.



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VVSERB4	7 hl	134 cm	130 cm	280 kg	NOUS CONSULTER



## Accessoires disponibles

- Thermomètre
- Vanne dégustation
- Plaque en céramique avec le nom de domaine



## Notes personnelles



# Réservoir Macération /

Réservoir travaillé à la main avec la technique «colombino».  
Solide et fiable, il conserve les caractéristiques traditionnelles avec une surface lisse sans aucun motif décoratif, mais intègre harmonieusement les accessoires pour faciliter les opérations de cave.

## Livré avec

- Trappe supérieur
- portes rectangulaires
- 2 vannes en acier inoxydable
- Thermomètre
- vanne dégustation



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VVSERB2BB	25 hl	210 cm	150 cm	1 150 kg	NOUS CONSULTER

### Accessoires disponibles

- Systeme de remontage complète avec pompe



### Notes personnelles



# Réservoir

Ces deux réservoirs en terre cuite sont les plus importants de la chaîne de production.

Même ici, les bandes sont nécessaires pour rendre les réservoirs plus solides et résistants aux chocs accidentels dans la cave.

## Livré avec

- Trappe supérieur
- Portes rectangulaires
- 2 vannes en acier inoxydable
- Thermomètre
- Vanne de dégustation



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids	Prix H.T.
VVSERB1	37 hl	215 cm	160 cm	1 450 kg	NOUS CONSULTER
VVSERB2	21 hl	215 cm	140 cm	1 250 kg	



## Accessoires disponibles

- Systeme de remontage complet avec pompe



Dans les bandes plus épaisses, la terre cuite peut avoir une épaisseur d'environ 10 cm. Cela rend le conteneur plus solide d'un point de vue structurel, c'est-à-dire de supporter le poids du vin et de résister aux éventuels chocs dans la cave.

## Notes personnelles



