

VIT  VINIF
EQUIPEMENTS DE VINIFICATION

CARBONE

WINE JARS



CARBONE

WINE JARS

- IMPRUNETA -

PALLO



01	QUI EST MASSIMO CARBONE
02	LA TERRE CUITE D'IMPRUNETA
03	PROCESSUS DE FABRICATION
04	CARACTERISTIQUES CARBONE
05	PALLO
06	AMPHORE
07	ORCIO (TRADITION)
08	ACCESSOIRES
09	PERSONNALISATION

Il va sans dire que l'amphore a désormais gagné ses lettres de noblesses dans le monde du vin, reconnu par ses utilisateurs et ses prescripteurs, comme un outil remarquable dans l'élaboration et l'élevage des vins.

« La terre cuite conserve et exprime le fruit du vin en révélant toutes les caractéristiques du terroir dont il est issu ! »

Notre collaboration avec Massimo Carbone suit précisément cette ligne directrice : élaborer des amphores dans le respect des spécificités de la terre d'Impruneta, garantie par sa qualité et son origine.

Les amphores de Massimo sont conçues pour être adaptées à tout type de cépages. La large ouverture permet également la vinification intégrale, la macération de raisins.

Pour répondre aux demandes de nos vignerons voulant expérimenter l'élevage sur de plus grands volumes, nous proposons désormais des contenances allant de 100 litres à 1500 litres.



01. QUI EST MASSIMO CARBONE

MASSIMO CARBONE

Né et élevé à Impruneta dans le quartier de Pallò, il semble n'avoir respiré d'autre air que celui des forêts de pins aux portes de Florence où le mariage entre le vin et la terre cuite est une évidence depuis l'époque des Étrusques.

Massimo tombe amoureux de l'art dès son plus jeune âge. C'est à l'occasion d'un simple voyage scolaire à la Fornace Masini qu'il entreprit dès l'âge de 14 ans, un apprentissage dans l'un des fours locaux.

En 1993, Massimo est le dernier disciple de Mario Mariani, Maître en terre cuite ; de lui il apprend tous les secrets ; de l'utilisation du four à bois au broyage à la main de la terre extraite de sa carrière, à la création de ses propres œuvres.

En 2005, avec déjà douze ans de formation, Massimo ouvre son propre fourneau. Il choisit de travailler pratiquement sans moules, ne produisant que des pièces sur mesure à la demande du clients. Le folklore local, la fête du raisin d'Impruneta et l'activité sociale sont des éléments qui influencent fortement le travail de Massimo. Ainsi, ses œuvres se distinguent dans le panorama des amphores par ses formes et ses décorations absolument uniques. En même temps, le folklore local, la fête du raisin d'Impruneta et l'activité sociale dans le district auquel il appartient le lient au vin, le deuxième élément qui caractérise Impruneta.



FRANCESCA FONTANELLI (DESIGNER)



Avec Massimo dans la vie et le travail, bras droit du maître et esprit créatif et communicatif de la Fornace Carbone, née dans le quartier Desco, district de Pallò, elle travaille dans le fourneau depuis 2012. Après une formation au Liceo Artistico di Porta Romana, où elle découvre son aptitude pour les plastiques, sa

rencontre avec Fornace Carbone et Massimo qui l'initie enfin au domaine professionnel.

Parallèlement, elle poursuit ses études en marketing et en gestion d'entreprise à la School of Business Sciences de Bagno a Ripoli, et acquiert une expérience significative à l'étranger, en particulier au Japon. Elle décide de se consacrer entièrement au Fourneau en avril 2021, date à laquelle elle rejoint officiellement la Compagnie.



02. LA TERRE CUITE D'IMPRUNETA

*« La terre est vivante et c'est la vie »
Ces artefacts, loin d'être de simples
morceaux de terre inerte,
se révèlent vivaces.*



La terre cuite est le matériau le plus ancien utilisé par l'homme pour le stockage du vin. Utiliser aujourd'hui des amphores à vin en terre cuite, c'est redécouvrir une tradition millénaire et en même temps valoriser un matériau naturel, qui correctement utilisé, est pratiquement éternel.

La production de jarres, amphores, briques et carreaux d'argile est une tradition vieille de plusieurs milliers d'années dans cette région de la Toscane où le métier de Fornacino a toujours été transmis de génération en génération.

Chaque amphore, est une œuvre unique que vous pourrez acquérir mais qui appartiendra toujours un peu au Maître Massimo.

Nos jarres ont d'excellentes performances en termes de micro-oxygénation et améliorent les caractéristiques particulières des raisins, donc des vins, qui y sont transformés.

Bulk Density	1.99 g/cm ³
Open Porosity	18,60%
Real Density	2,74 g/cm ³
Water Absorption	5,2%
Permeability	3.9*10 ⁻¹¹

Analyse réalisée par l'Université de Sienne

La Terre Certifiée d'Impruneta, unique au monde pour sa résistance au gel est parfaite pour un usage œnologique car elle est isolante et inerte.



Informations historiques sur la terre cuite d'Impruneta

La composition de la terre d'Impruneta a naturellement des caractéristiques qui la rendent unique au monde. Nos amphores sont créées simplement avec la même argile sur laquelle naît la vigne.

La valeur de la Terre d'Impruneta a ses racines depuis le peuple étrusque. Les premiers documents officiels nous informant de la présence de producteurs remontent à 1098.

En 1308, il y avait une guilde locale qui réunissait les artisans produisant des jarres pour la protection et la réglementation du traitement de la terre cuite. (Documents conservés aux Archives d'État de Florence).

Il est essentiel de comprendre que déjà en 1308, les propriétés uniques du pays d'Impruneta étaient connues, et c'était déjà une priorité pour les artisans de protéger ce précieux patrimoine par rapport à d'autres terres ou mélange de terre. C'est pour ces raisons qu'aujourd'hui encore, la terre d'Impruneta est toujours protégée et bien différenciée des autres.

Le four Carbone fait partie de l'*Associazione Fornaci Storiche ed Artistiche di Impruneta* et possède la marque « CERAMICA ARTISTICA & TRADIZIONALE » du ministère de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat.



03. PROCESSUS DE FABRICATION

La précieuse terre d'Impruneta est d'abord finement broyée puis pétrie avec de l'eau. Par la suite, les jarres sont façonnées et lissées à la main.

Elles sont construites en spirale superposée de 20 cm par jour avec l'ancienne technique du colombino, ou c'est l'artisan qui tourne autour des jarres.

Sans aucun outil si ce n'est l'œil scrupuleux du maître, les jarres se construisent lentement. Chaque pot est donc une pièce unique.

Élaborée une amphore ou un pot de taille moyenne prend environ 3 semaines.

EXCLUSIVE

Exclusive Carbone :

Double couche interne dans tous les modèles.



Une fois les amphores façonnées, elles passent au séchage. Pendant cette phase, les 10% d'eau initialement insérés dans la pâte doivent s'évaporer lentement et naturellement. Les réceptacles réduisent ainsi de 8 à 10% de leur volume initial.

Les temps de séchage varient en fonction de la taille des artefacts et des saisons, allant de 3 à 6 semaines. C'est le moment où la terre change lentement de couleur jusqu'au gris clair ; couleur originale de la terre moulue. Il est primordial que le séchage s'effectue selon les exigences strictes de l'homme du métier afin d'éviter l'apparition de fractures, fissures ou autres imperfections.

Les pièces sont enfin prêtes à être cuites. Le processus dure 5 jours, la température atteint 1000°C puis baisse lentement jusqu'à refroidissement complet du four. Les amphores sont insérées grises et comme par magie, après environ 75 heures, sortent du four avec la couleur rouge typique de la terre cuite Imprunetino. Enfin, chaque amphore ou bocal est mis à saturation d'eau pour assurer sa longévité et une grande résistance au gel et aux atmosphères saumâtres.

CARBONE

WINE JARS

CARBONE WINE ARES IMPURETA

FALLO

CARBONE
WINE ARES

04. CARACTERISTIQUES CARBONE

La production des œuvres de Massimo Carbone est limitée. Une Amphore demande environ 60 à 80 jours de fabrication.

Les nombreuses demandes du secteur impliquent que certaines entreprises aient décidé de mécaniser leurs processus de production, comme celui de forcer le séchage.

- Nos choix sont tout autre -

La phase de séchage naturel est essentielle pour permettre à la terre cuite de ne pas forcer sur les pores et permettre ainsi une finition parfaite sans risque de parfaire l'étanchéité.

Les argiles sont régulièrement analysées. Elles sont brevetées pour le contact alimentaire et sont garanties sans contamination aux métaux lourds.

En parallèle de notre processus sanitaire, nous avons intégré dans notre processus de qualité, un suivi analytique des vins de nos clients dans nos amphores: analyse d'oxygène dissous et polymérisation des tanins. Nos amphores sont reconnues pour leur neutralité sur les ph et sur l'acidité avec une consume faible, inférieure à 5%.

05. PALLO

Spécificité : Macération / élevage

Faisant référence au célèbre quartier d'Impruneta, la Pallo a la forme d'une sphère. Conduisant ainsi le vin à effectuer des mouvements dits « browniens » qui permettent une remise en suspension des lies qui serait comme un « battonage naturel » et une remise en circulation des éléments du vin qui apporte ainsi, rondeur, fruité et souplesse.

La forme en pot sphérique permet au vin d'effectuer des mouvements conjonctifs garantissant une évolution complète et naturelle ainsi qu'une micro-oxygénation maîtrisée.



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
C-PAL020	20 L	45 cm	42 cm	30 kg
C-PAL100A*	1 hL	60 cm	60 cm	72 kg
C-PAL100T**	1 hL	60 cm	60 cm	72 kg
C-PAL200	2 hL	75 cm	75 cm	100 kg
C-PAL400	4 hL	100 cm	100 cm	200 kg
C-PAL600	6 hL	115 cm	115 cm	280 kg
C-PAL800	8 hL	125 cm	125 cm	380 kg
C-PAL1000	10 hL	135 cm	135 cm	490 kg
C-PAL2000	20 hL	165 cm	155 cm	900 kg

(*) Couvercle en acier inoxydable inclus

(**) Couvercle en terre cuite avec pinces en inox et joint inclus

Accessoires disponibles

- Support rotatif en acier inoxydable
- Vidange totale
- Vidange décharge partielle
- Vanne de dégustation
- Bouchon de silicone de qualité alimentaire
- Bonde d'ouillage



06. AMPHORE

Spécificité : Macération / élevage

L'Amphore conçue par Massimo pour la vinification.

Elle présente des lignes douces avec une forme ovoïde, une base étroite et une excellente stabilité. Toutes les amphores se distinguent par l'uniformité de l'épaisseur de leur surface excluant les arêtes qui pourraient faire varier les « mouvements » du vin. Le rapport d'oxygénation est égal dans toutes les parties de l'amphore. L'Amphore est idéale pour accompagner en douceur le processus de vieillissement de vos vin.



Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
C-ANF100A*	1 hL	65 cm	65 cm	68 kg
C-ANF100T**	1 hL	65 cm	65 cm	68 kg
C-ANF200	2 hL	75 cm	75 cm	90 kg
C-ANF300	3 hL	105 cm	90 cm	140 kg
C-ANF400	4 hL	115 cm	100 cm	220 kg
C-ANF600	6 hL	120 cm	115 cm	280 kg
C-ANF800	8 hL	130 cm	120 cm	340 kg
C-ANF1000	10 hL	135 cm	130 cm	450 kg
C-ANF1500	15 hL	145 cm	135 cm	550 kg

(*) Couvercle en acier inoxydable inclus

(**) Couvercle en terre cuite avec pinces en inox et joint inclus

Accessoires disponibles

- Support statique en fer traité
- Vidange totale
- Vidange décharge partielle
- Vanne de dégustation
- Bouchon de silicone de qualité alimentaire
- Bonde d'ouillage



07. ORCIO (TRADITION)

Spécificité : Macération / élevage

Dans les temps anciens, les jarres étaient utilisées comme contenants d'huile, de vin, de blé et de céréales. Avec l'avènement de nouveaux matériaux, leur utilisation s'est limitée exclusivement à la fourniture d'objets.

Aujourd'hui, nous redécouvrons la jarre traditionnelle comme contenant idéal pour le stockage du vin.



Elle reflète les conceptions traditionnelles où chaque élément décoratif a sa raison d'être.

Le bord bas servait traditionnellement de poignée pour déplacer et soulever la jarre, tandis que les bandes situées à mi-ventre permettaient de rouler facilement les bœufs, sans risquer de les briser.

Référence	Contenance	Hauteur	Diamètre	Poids
C-ORC0400	4 hL	100 cm	110 cm	185 kg
C-ORC0600	6 hL	125 cm	110 cm	265 kg
C-ORC0800	8 hL	135 cm	130 cm	360 kg

Accessoires disponibles

- Vidange totale
- Vidange décharge partielle
- Vanne de dégustation
- Bouchon de silicone de qualité alimentaire
- Bonde d'ouillage



Double Couche Intérieure (Exclusif CARBONE)

À l'intérieur de chaque jarre Carbone, une fine couche de terre cuite travaillée spécifiquement est appliquée afin de boucher les plus grands pores et réguler les échanges d'oxygène avec extérieur.

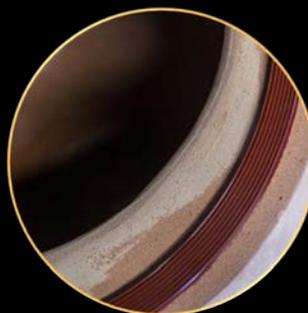
Grâce à cette finition particulière, en plus d'avoir une surface intérieure plus lisse et donc plus facile à nettoyer, le risque d'oxydation est évité.



08. ACCESSOIRES

Couvercle en Terre Cuite

Couvercle breveté en terre cuite avec joint, bouchon en silicone et pinces sur mesure en acier inoxydable.



Référence	Contenance	Diamètre
C-TRAP010	20 L	23 cm
C-TRAP020	2 - 10 hL	50 cm

Couvercle en acier inoxydable



Référence	Contenance	Diamètre
C-TRAP030	2 - 10 hL	50 cm
C-TRAP040	1 hL	32 cm

Couvercle en Chêne

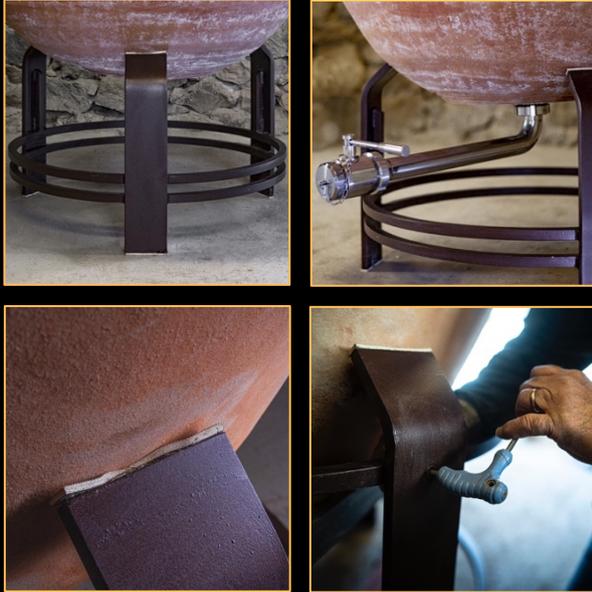
Couvercle en chêne émaillé avec joint et pinces sur mesure en acier inoxydable.



Référence	Contenance	Diamètre
C-TRAP050	2 - 10 hL	50 cm

Supports

Support statique en fer traité



Référence	Contenance
C-STA-SPRT00	1 hL
C-STA-SPRT01	2 - 6 hL
C-STA-SPRT02	8 - 10 hL
C-STA-SPRT03	15 hL

Support rotatif en acier inoxydable



Référence	Contenance
C-ROT-SPRT400	2 - 4 hL
C-ROT-SPRT600	6 hL

Vidange

Vidange décharge partielle avec vanne acier inox DIN/MACON 40



Référence
C-VAN-40-P

Vidange totale avec raccord DIN/MACON 40



Référence
C-VAN-40

Vanne de dégustation en acier inoxydable



Référence
C-VAN-DG

Autres Accessoires

Bonde à ouillage en verre soufflé



Référence

BND

Bouchon de silicone alimentaire



Référence

C-SIL

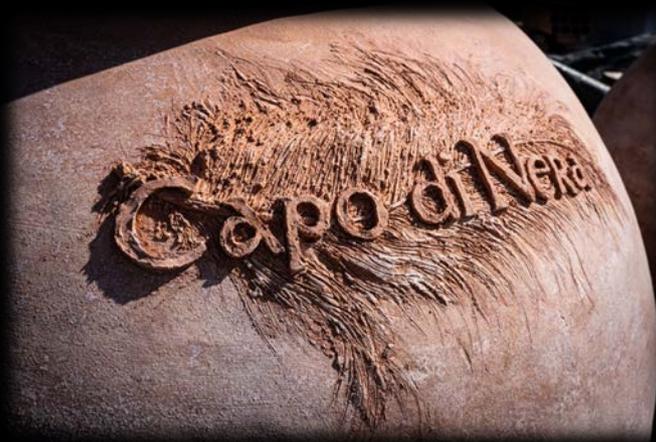
09. PERSONNALISATION

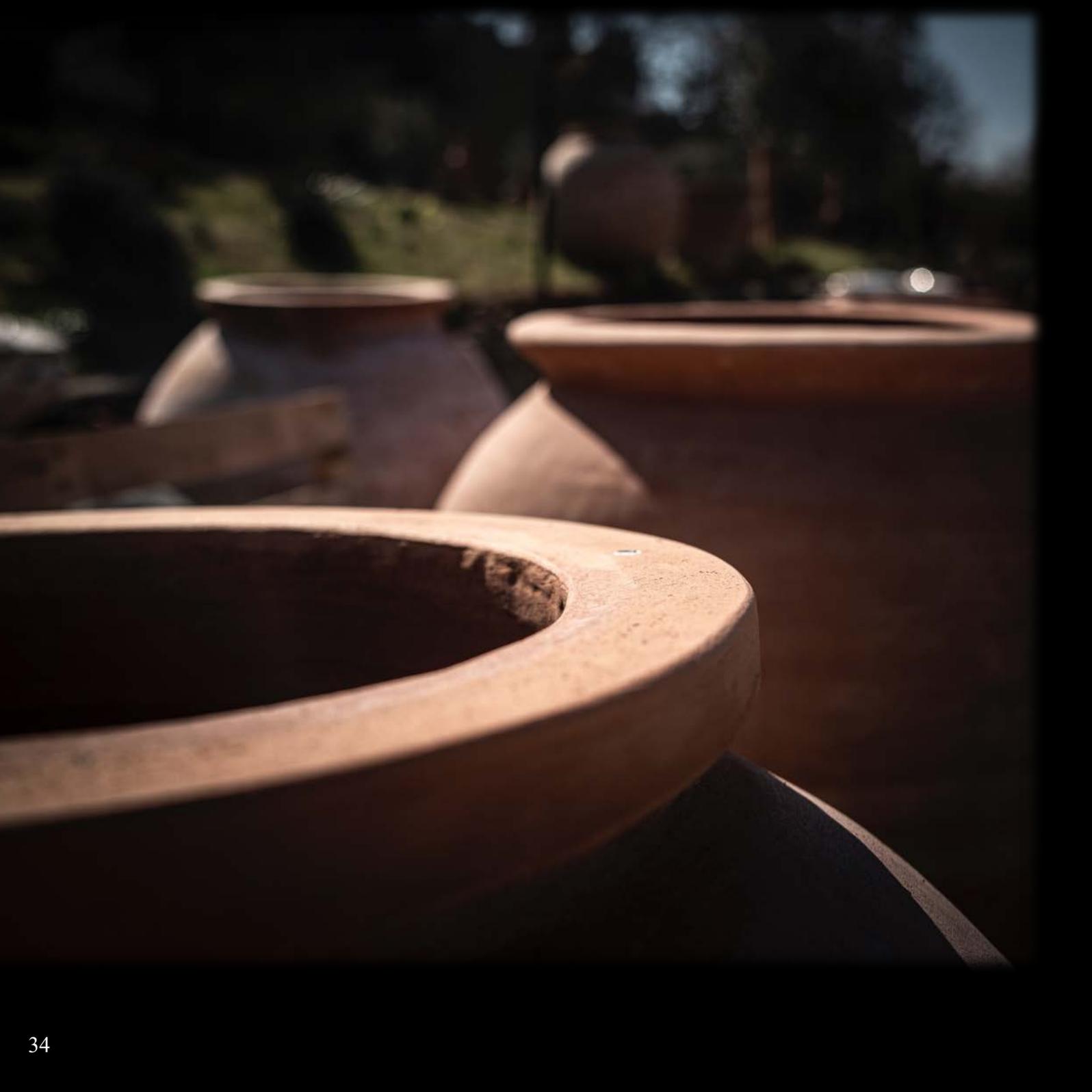
Les amphores Carbone peuvent être décorées avec votre logo ou avec une personnalisation sur demande.

Envoyez-nous votre idée et Massimo se chargera de faire de votre amphore un objet artistique unique !



**PERSONNALISATION
OFFERTE !**







CARBONE

Solutions de vinification en terre cuite
Massimo Carbone Terre-cotte



IMPORTATEUR EXCLUSIF EN FRANCE ET ESPAGNE

VIT  VINIF
EQUIPEMENTS DE VINIFICATION

Téléphone: +33 (0) 4 11 98 00 03

E-Mail: contact@vitvinif.com

SAS Vit'Vinif

3 Place des Moineaux - 66 700 Argeles-sur-mer - France

SIRET 824 972 723 00012