



Due Elementi uno Stretto Legame

Fin dai tempi della Magna Grecia, l'uomo ha utilizzato la terracotta per la conservazione del vino. Le anfore arrivate con i Greci e ampiamente diffuse in Italia dagli Etruschi sono stati i primi veri contenitori per il succo d'uva fermentato.

Lo stretto legame tra vino e terracotta è tutto racchiuso in un percorso naturale, nella straordinaria capacità di isolamento termico della terracotta di Impruneta che, grazie alle sue speciali e ormai famose caratteristiche chimico-fisiche, permette una perfetta conservazione del vino. E' stato inoltre messo a punto uno speciale sistema di chiusura dell'anfora, il quale ci consente di isolare completamente il vino dall'ossigeno.

Il rivestimento interno dell'anfora con un prodotto naturale come la cera d'api ha permesso di creare una barriera per evitare perdite di vino verso l'esterno.

Oggi si è voluto riprendere quella che è stata una delle più antiche tecniche di conservazione del vino nella storia dell'uomo per ridare vita ad un nuovo armonico equilibrio tra vino e natura. Oltre a questa particolare e interessantissima sperimentazione, Artenova ha deciso di approfondire il possibile rapporto fra la Terracotta di Impruneta ed il vino, mettendo in produzione una serie di contenitori realizzati in maniera artigianale e finalizzati ad un uso professionale, attraverso la consulenza di vari esperti.

Francesco Bartoletti
Enologo

Two Elements one Close Relationship

Since the days of Ancient Greece man has used clay vessels for storing wine. Terracotta amphorae, arriving with the Greeks and widely distributed in Italy by the Etruscans, were the first true containers for fermented grape juice. The extraordinary thermal insulation capacity of Terracotta is that which forms the natural pathway closely linking it to wine, and the clay from Impruneta, with its distinctive and now famous chemical and physical characteristics, allows for the perfect storage of wine. The amphorae have been endowed with special airtight caps enabling the complete isolation of the wine from oxygen. The inner lining of the amphorae, made from natural elements such as beeswax, forms a barrier preventing the loss of wine to the outside.

Today we aim to revive what has been one of the oldest techniques for storing wine in human history, to give birth to a new harmonious balance between wine and nature. Artenova has decided to further investigate this interesting experimentation of the possibilities connecting the Terracotta of Impruneta and wine, by putting into production a series of handmade vessels crafted in the traditional way but at the same time designed for professional use through the advice of various experts.

Francesco Bartoletti
Enologist





Terra

Earth

Wino

Wine

Giare da 8 HL
nella cantina della
tenuta Belvedere

8 HL jars in the Cellar
of Tenuta Belvedere.

La versatile e semplice
chiusura ideata per i
contenitori garantisce
un perfetto isolamento
del vino dall'ossigeno
permettendo di usare
i recipienti per la
conservazione senza
problemi di ossidazione.

The simple but
versatile closing
system designed
specifically for these
jars, ensures the
perfect insulation of
the wine from oxygen,
allowing them to be
safely used for storage
without oxidization.





Grandi giare in terracotta di Impruneta nella cantina della fattoria Grignanello.

Large Impruneta terracotta jars in the cellar of Fattoria Grignanello.

L'interno delle giare può essere sia al naturale sia rivestito con c'era d'api o resine epossidiche. Le particolari caratteristiche chimico-fisiche della terracotta di Impruneta garantiscono una perfetta conservazione del vino ed un eccezionale isolamento termico.

The inside of the jars can be either left untreated or coated with beeswax or epoxy resins. The unique chemical and physical characteristics of the Terracotta from Impruneta, guarantees perfect storage and outstanding thermal insulation for wine.

Giare in terracotta da 5 Hl nella cantina della fattoria del castello dei Rampolla.

5 Hl terracotta jars in the cellar of Castello dei Rampolla.

Giare in terracotta di
varie forme e dimensioni
nella cantina di un'azienda
agricola di Impruneta.

*T*erracotta jars of
various shapes and sizes
in the cellar of a small
farm in Impruneta.



Giare in terracotta di Impruneta disponibili in varie forme, dimensioni e rivestimenti interni.

Impruneta terracotta jars are available in various shapes, sizes and with different linings.

Giara da 2 Hl
Giara da 2 Hl



Giara da 3 Hl
Giara da 3 Hl



Giara da 5 Hl
Giara da 5 Hl



Giara da 8 Hl
Giara da 8 Hl



Su ordinazione è possibile dotare le giare di spilla-vino e raccordi di scarico parziale e totale.

On request it is possible to equip the jars with wine-dispensing taps and spigots for partial and total drainage.

Particolare del sistema di chiusura in acciaio inox.

Detail of the locking system made of stainless steel.



Contenitore a forma di uovo da 6 Hl

Forma elegante e armoniosa che, priva di angoli, favorisce il naturale movimento delle fecce.

Egg-shaped container from 6 Hl.

This elegant and harmonious form, having no inner corners, encourages the natural movement of the "lies".



Contenitore semprepieno in terracotta di Impruneta verniciato internamente con vernice epossidica. Completo di scarico parziale e tetto galleggiante in acciaio inox con camera d'aria.

Disponibile in varie misure.

Variable-capacity container in Impruneta Terracotta, interior coated with epoxy paint, complete with partial drainage tap, floating stainless steel lid and air valve.

Available in various sizes.



Un paziente lavoro di rifinitura, realizzato interamente a mano e frutto di una maestria artigianale che si tramanda da secoli, rende ogni giara un prezioso pezzo unico.

Each jar is a precious and unique work of art, a labour of patience and perfection done entirely by hand and the result of a craftsmanship that has been passed down for centuries.





Il mosto durante la fermentazione in una grande giara di terracotta.

The must during fermentation in a large earthenware jar.

Particolare del chiusino in acciaio inox che garantisce un perfetto isolamento del vino dall'ossigeno.

Detail of the stainless steel cap which ensures a perfect isolation of the wine from oxygen.



Impruneta, la città del Cotto

Impruneta, the city of Terracotta

Grandi giare in terracotta appena uscite dal forno nel resede antistante la fornace Artenova. Sullo sfondo, il centro di Impruneta, famosa in tutto il mondo fin dal rinascimento per l'eccezionale qualità della sua argilla.

Large terracotta jars just out of the kiln in the courtyard in front of the Artenova furnace. In the background, the centre of Impruneta, famous throughout the world since Renaissance times for the exceptional quality of its clay.



Particolare del piazzale davanti alla fornace. Artenova, oltre a contenitori per uso enologico, produce splendidi oggetti di arredo sia per esterno sia per interno.

Detail of the square in front of the Artenova furnace. As well as containers for wine, it produces beautiful items of decorative furnishings for both outdoor and indoor use.





Le giare vengono costruite interamente a mano con l'antica tecnica detta a "colombino".

The jars are made entirely by hand using the ancient technique known as "Columbine."



Panoramica dell'interno della fornace.
Sulla destra i forni di cottura che raggiungono
una temperatura intorno ai 1000 gradi.

Overview of the interior of the furnace.
On the right, the kilns, which reach a temperature
of about 1000 degrees.



Interno della fornace.
In basso a destra, la stanza
di essiccazione.

Inside the fornace.
In the lower right,
the drying room.



Non solo **V**ino
Not only **W**ine

La Birra Etrusca della Birreria del Borgo *The Etruscan Beer of the brewery Birra del Borgo*

Leonardo Di Vincenzo, Teo Musso e Sam Calagione sono andati alla ricerca dell'origine della birra ricreando una prodigiosa ricetta ispirata alle antiche bevande fermentate. Usando ingredienti decisamente insoliti per una birra (nocciole, melograni, resina naturale, miele...) sulla base dei ritrovamenti archeologici, ogni birrifico ha scelto un metodo di fermentazione diverso. A Borgorose l'Etrusca ha riposato in grandi anfore di terracotta. Il risultato è un vero e proprio "reperto archeologico". Il colore ambrato spento ricorda quello dei vini in anfora; al naso emergono sentori di miele e frutta rossa e inedite note minerali. In bocca l'acidità la fa da padrona, e alle note mielate seguono nuovamente nuance minerali.

After extensive research into the origins of beer, Leonardo Di Vincenzo, Teo Musso and Sam Calagione have recreated a prodigious beer recipe inspired by ancient fermented beverages. On the basis of archaeological finds they have used very unusual ingredients for beer (hazelnuts, pomegranates, natural resin, honey...) and each brewery has chosen a different method of fermentation. At Borgorose near Rieti, the beer "L'Etrusco" is a brew which has reposed in large earthenware jars. The result is a real "archaeological find". The veiled amber colour is reminiscent of wines made in amphorae with nuances of honey and red fruit to the nose, with unusual mineral notes. To the taste, acidity is the queen, rounded again by honeyed notes and mineral traces.



<< **T**ype: Experimental

Colour: Amber veiled

Alcohol: 9.3%



LA
TERRA
COTTA
E IL
VINO
ARTENOVA • Impruneta

I contenitori in terracotta dell'Impruneta sono rivestiti internamente con cera d'api, un prodotto naturale e dalla straordinaria capacità di impermeabilizzazione.

I contenitori in terracotta dell'Impruneta sono rivestiti internamente con cera d'api, un prodotto naturale e dalla straordinaria capacità di impermeabilizzazione.

Piccola botte da miscita per wine-bar e ristoranti. Interno rivestito con resine epossidiche.

Small barrel with tap for wine bars and restaurants. Inside lined with epoxy resins.



Brocche e bicchieri trattati per uso alimentare ed in particolare per il vino.

Jugs and glasses treated for alimentary use, in particular for wine.



Portabottiglie in terracotta prodotto in vari modelli e completamente personalizzabile.

Bottle rack in terracotta produced in various models and fully customizable.



Bottiglie da vino in terracotta prodotte in vari modelli e completamente personalizzabili.



Bottles of wine in terracotta ,produced in various models and fully customizable.



L'Arte della Terracotta

Con la parola terracotta si indicano i prodotti ottenuti dall'essiccazione e dalla seguente cottura in forno dell'argilla precedentemente modellata.

Le prime testimonianze risalgono al periodo Neolitico . Apprezzata dagli Etruschi e in epoca romana, la terracotta fu impiegata in larga scala al principio del Rinascimento.

I grandi protagonisti del Quattrocento che utilizzarono la terracotta di Impruneta furono Filippo Brunelleschi (1377-1444/46), il primo architetto che richiese per i propri edifici rilievi plasmati in terracotta, e scultori come Lorenzo Ghiberti (1378-1455), Donatello (1386) e Luca della Robbia (1399/1400-1482). Anche la pratica della terracotta dipinta e invetriata ebbe il suo naturale luogo di azione nelle vitali e dinamiche botteghe rinascimentali.

Dopo questa grande e florida stagione, l'arte della terracotta si è tramandata, attraverso le botteghe artigiane, nei secoli successivi e fino ai giorni nostri offrendo al paesaggio e alle dimore splendidi manufatti.

Artenova ha deciso di essere, con serietà e impegno, uno dei più importanti eredi di questa magnifica tradizione.

The Art of Terracotta

The word "terracotta" literally means "cooked earth", it indicates products obtained by the drying and baking of previously moulded clay.

The earliest records date back to the Neolithic period. Appreciated in ancient times both by the Etruscans and Romans, Terracotta was also used on a large scale at the beginning of the Renaissance.

The main protagonists of the fifteenth century to use the terracotta from Impruneta were: Filippo Brunelleschi (1377-1444/46), the first architect to incorporate reliefs in terracotta in the designs for his buildings , and sculptors such as Lorenzo Ghiberti (1378-1455), Donatello (1386) and Luca della Robbia (1399/1400-1482). The vital and dynamic Renaissance workshops were also the natural home to the art of painted and glazed terracotta.

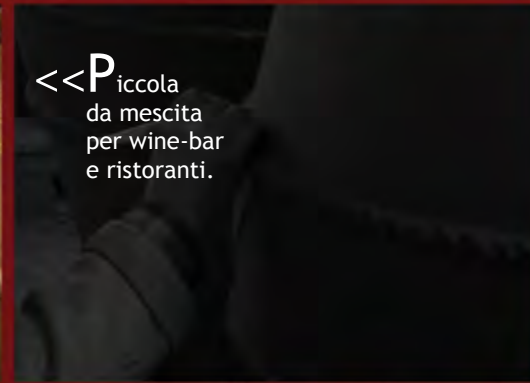
After this great and prosperous season, the art of Terracotta has been passed down through the workshops, across the centuries up till the present day enhancing the landscape and buildings with beautiful artifacts.

With dedication and hard work, Artenova has undertaken to become one of the most important heirs of this wonderful tradition.

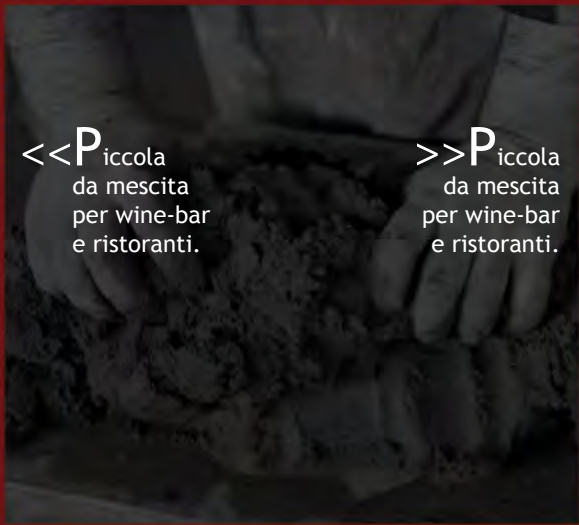


<<P iccola
da mescita
per wine-bar
e ristoranti.

>>P iccola
da mescita
per wine-bar
e ristoranti.

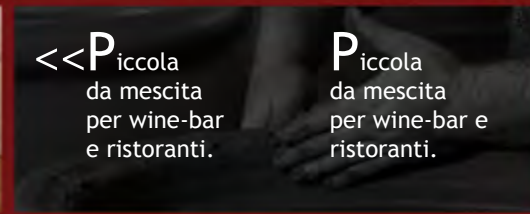


<<P iccola
da mescita
per wine-bar
e ristoranti.



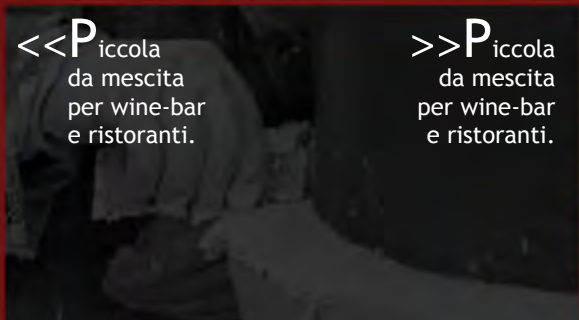
<<P iccola
da mescita
per wine-bar
e ristoranti.

>>P iccola
da mescita
per wine-bar
e ristoranti.



<<P iccola
da mescita
per wine-bar
e ristoranti.

P iccola
da mescita
per wine-bar e
ristoranti.



<<P iccola
da mescita
per wine-bar
e ristoranti.

>>P iccola
da mescita
per wine-bar
e ristoranti.

For all sales enquiries, please contact Vitis & Winemakers:

Phone: Head Office +61 (03) 9487-1160 | NZ Office & Shop +64 3 577-8778

Email: info@vitiswinemakers.com

