



DA OTTO GENERAZIONI  
COTTO FIORENTINO

## ORCI IN TERRACOTTA DEL CHIANTI COTTO FIORENTINO DA OTTO GENERAZIONI



Lontani dalle mode. Semplicemente i contenitori più antichi nei quali vinificare l'uva. Potrebbe essere questo il concetto che sostiene e sottolinea il ritorno all'utilizzo della terracotta in enologia.

Gli orci prodotti interamente a mano dalla Manetti Gusmano e Figli poggiano sulla solida esperienza di otto generazioni di produttori di cotto e terracotte artigianali di alto pregio.

La lavorazione dell'argilla per la produzione di orci, conche, mattoni e tegole ha una tradizione molto antica nel Chianti; qui infatti l'argilla assume caratteristiche uniche. L'abbondante presenza di Galestro conferisce alla terracotta chiantigiana speciali caratteristiche di resistenza al freddo e di colore. Fra i componenti chimici che la compongono ci sono l'ossido di ferro, che determina la particolare sfumatura di rosso del prodotto finito, sali e i carbonati di calcio, che conferiscono al prodotto caratteristiche di permeabilità e porosità particolarmente importanti per i recipienti in terra.

Tutte queste caratteristiche unite all'azione antiossidante e all'elevata capacità termica fanno della terracotta uno strumento ideale per la vinificazione delle uve.

Gli artigiani della Manetti Gusmano e Figli producono i classici orci chiantigiani con la tecnica del "lavoro fondato" ispirato e del tutto simile a quello tradizionale del "colombino o lucignolo".



DA OTTO GENERAZIONI  
COTTO FIORENTINO



L'artigiano impasta la terra cruda con acqua, dando passo a passo forma all'orcio. Questo lavoro richiede tempi adeguati per permettere all'argilla di asciugare molto lentamente ed acquisire così caratteristiche uniche di durezza e resistenza. Prima della cottura, l'orcio deve attendere diversi mesi in funzione di temperatura, umidità e dimensioni.

L'esperienza, unita alla passione per il mondo del vino della famiglia Manetti, dal 1968 conosciuta per la produzione di grandi vini in terra chiantigiana nell'azienda Fontodi, ha permesso di avviare questo progetto mirato all'eccellenza qualitativa per la vinificazione, sempre fedele all'assoluto rispetto della tradizione delle fornaci fiorentine.

## NOTE TECNICHE

400 lt H 108 cm - diametro 96 cm - Peso 200 kg

550 lt H 116 cm - diametro 106 cm - Peso 260 kg

Considerata l'artigianalità del prodotto, le misure sono da ritenersi indicative.

- spessore medio dell'argilla: 2,5 - 3 cm
- Chiusino in acciaio Inox diametro 53 cm; foro per colmatore
- Foro di scarico totale con tappo da 4,5 cm
- Finitura a mano con lisciatura interna a cuoio (l'orcio non necessita di impermeabilizzazioni)
- Elevata resistenza meccanica e agli agenti atmosferici (gli orci non necessitano di essere interrati)



MANETTI GUSMANO & FIGLI - 50023 Impruneta (Ferrone) Firenze - [www.cottomanetti.com](http://www.cottomanetti.com)

**artevino** STUDIO

Referente Italia  
ELISABETTA BOTTALA | [e.bottala@artevinostudio.it](mailto:e.bottala@artevinostudio.it) | Mob. +39 347 4533333  
ARTEVINOSTUDIO - Fil Rouge srl | Piazza Lucca 19 - 10010 Piverone (To)  
[www.artevinostudio.it](http://www.artevinostudio.it)