

Fare cose grandi.  
[www.tonnellerie.com](http://www.tonnellerie.com)

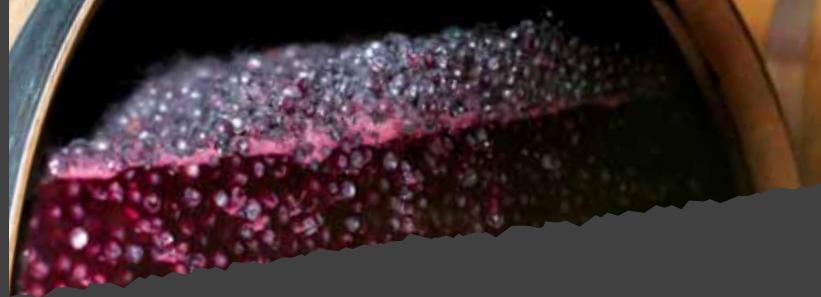


20 rue des Gillardeaux - 17100 Les Gonds - FRANCE  
Tél. : 33 (0)5 46 93 18 02 - Fax : 33 (0)5 46 93 00 87  
Email : [info@tonnelleriebaron.com](mailto:info@tonnelleriebaron.com)



Ricerca  
della qualita





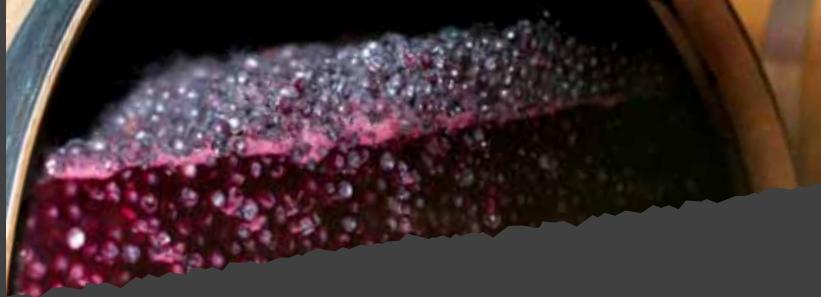
## Differenza e rispetto delle uve

Esistono numerose esperienze di vinificazione di vitigni rossi in barriques. Vari sono i metodi impiegati: barriques disposte in piedi con un solo fondo, barriques poste in posizione orizzontale con introduzione dell'uva attraverso il cocchiere, utilizzo di barriques speciali con cocchiere modificato, ecc. Tutti metodi che hanno fornito ottimi risultati ma non sono mai stati sviluppati su vasta scala, in ragione delle difficoltà di messa in opera e dei costi che ne derivano.

Grazie ai supporti OXoline che permettono di ruotare le barriques ed effettuare la gestione in modo indipendente, la Tonnellerie BARON ha sviluppato = la Vinification Intégrale =, una tecnica che consente di immettere l'uva vendemmiata nella barrique, in condizioni ottimali ed effettuare tutte le operazioni classiche di vinificazione senza costosi spostamenti della stessa barrique o trasferte dei bottai. La totalità della vinificazione si effettua così nella botte ed il potenziale aromatico delle uve è totalmente conservato.

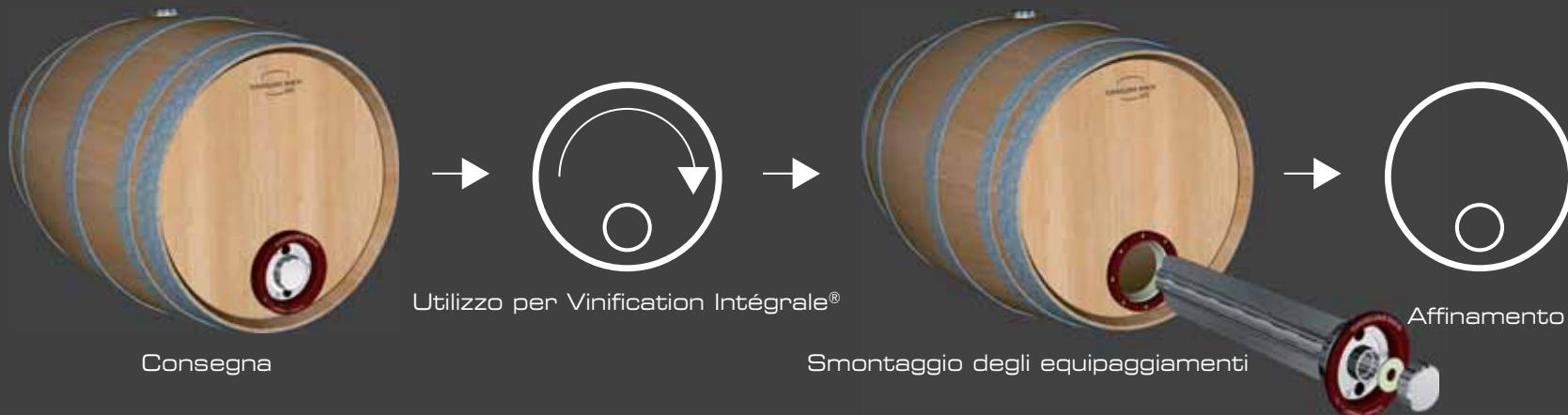
Dopo i primi esperimenti nel 2002, la nostra tecnica si è fortemente sviluppata, migliorata, semplificata al punto da diventare un vero riferimento. La Vinification Intégrale è oggi un marchio forte ed una tecnica consolidata. L'insieme degli utilizzatori sono concordi nel dire che essa permette l'ottenimento di vini più rotondi, di maggiore volume, maggiore grassezza, maggiore complessità una accentuata precisione aromatica, un boisé meglio integrato con finali setosi. Oltre alla precoce integrazione del legno con l'uva, queste caratteristiche trovano spiegazione anche dal fatto che la vinificazione avviene in un piccolo contenitore, una estrazione molto soffice, l'immersione quasi permanente delle vinacce nel corso della fermentazione alcolica. Questa infusione è direttamente legata alla forma della barrique e non può essere ottenuta che nel caso di una barrique posta in posizione orizzontale. Infine, la rotazione della barrique durante la fermentazione alcolica permette la rimessa in sospensione delle fecce nobili, favorendo così l'ottenimento di grassezza e tannini più setosi.





## Ciclo di vita delle barriques Vinification Intégrale®

Ciclo di vita delle barriques Intégrale

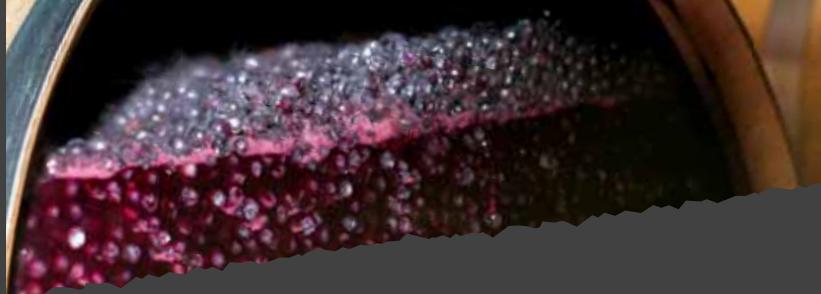


Trasformazione delle barriques di vinification intégrale in barriques d'affinamento



Nuovo utilizzo degli equipaggiamenti su barrique nuova





Gli accessori per facilitare  
la vostra vinification Intégrale®



Nuova opzione:  
Kit economico

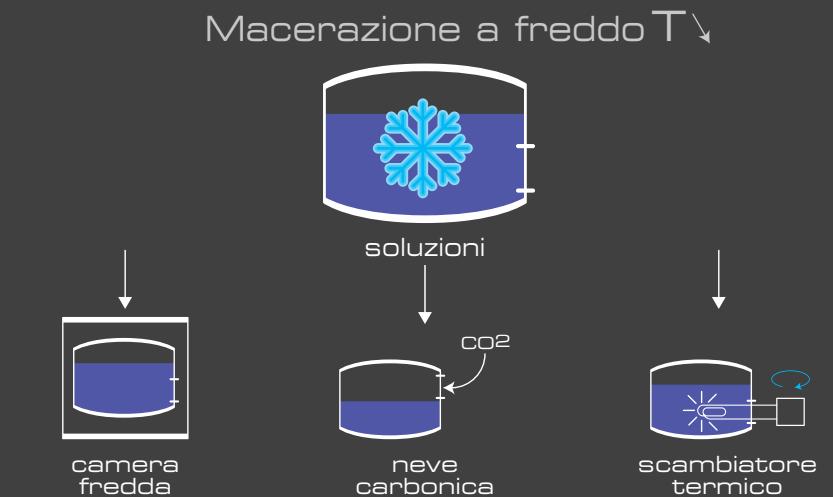
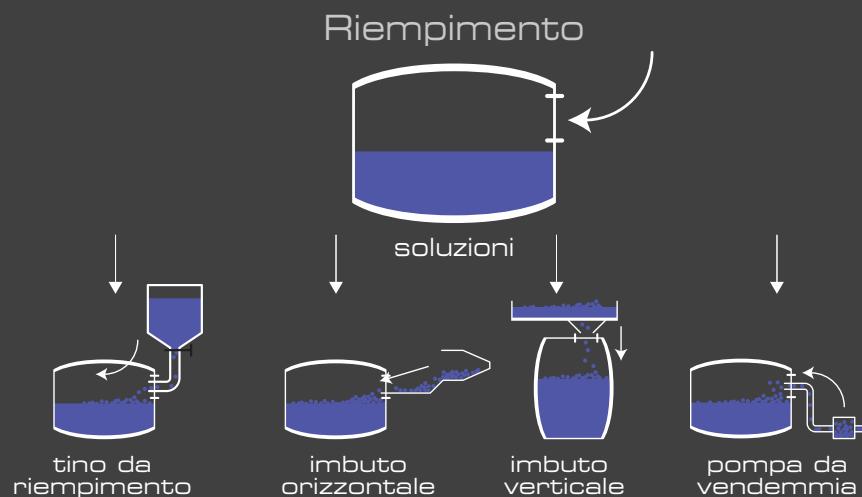
# Le soluzioni Vinification Intégrale®

Numerose cantine, dalle meno note alle più prestigiose, hanno potuto sino ad oggi sperimentare la Vinification Intégrale®.

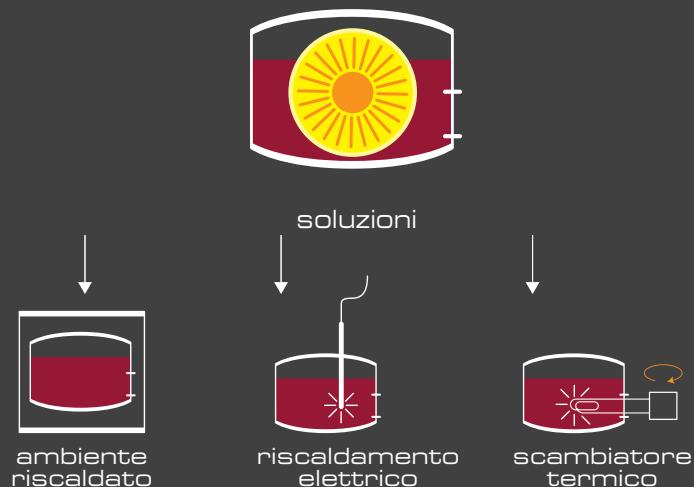
A solo titolo di prova o in grandi quantità, tutte hanno avuto buoni motivi per farlo; creazione di una nuova cantina, realizzazione di cuvée speciali, desiderio di selezionare le parcelle o più semplicemente di volere apportare una maggiore ricchezza nei loro assemblaggi.

L'insieme di queste esperienze, ricche d'insegnamenti, ci ha permesso di fare evolvere questo sistema. Abbiamo pertanto sviluppati degli accessori che consentono la massima semplificazione di questo genere di vinificazione, accompagnata da una diminuzione dei costi.

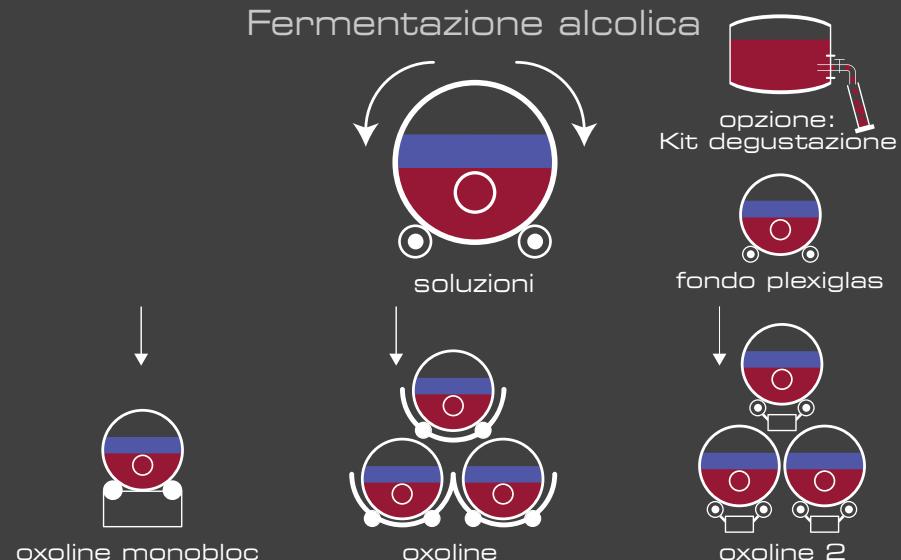
La Vinification Intégrale® è oggi divenuta un metodo di riconosciuta efficacia e può essere applicato in tutti i casi: riempimento per gravità dopo tavolo di selezione, pompa, cantina non climatizzata, ecc.



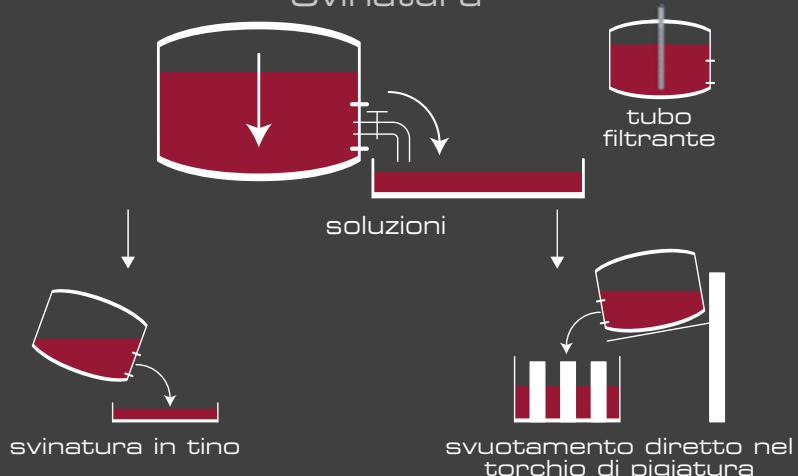
### Controllo delle temperature T↑



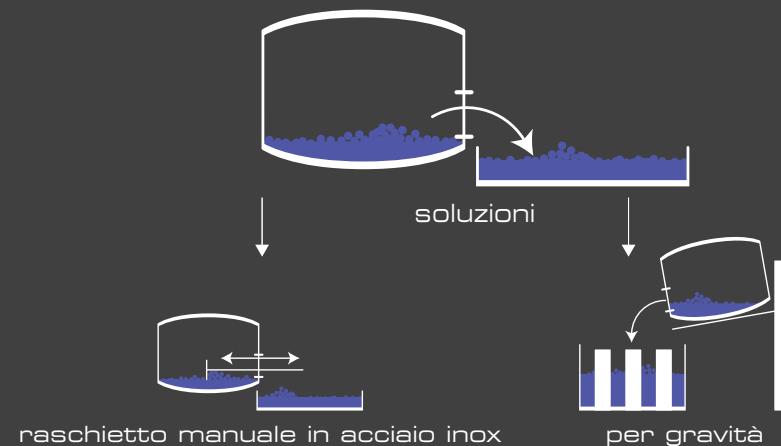
### Fermentazione alcolica

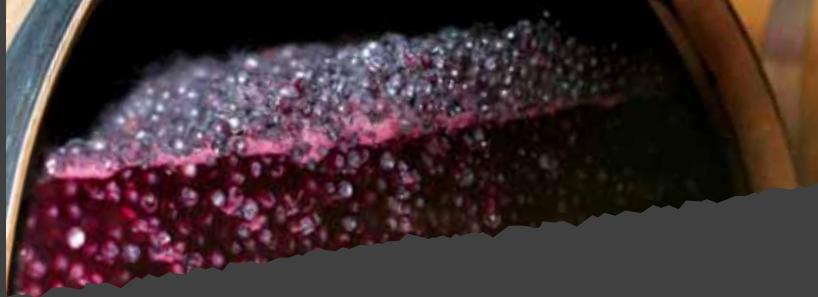


### Svinatura



### Svuotamento rimozione delle vinacce





## Proposte di utilizzo

### FASE 1-RIEMPIMENTO :

il fusto deve essere riempito per l'85% della capacità, quindi circa 340L di vendemmiato per un fusto di 400L. Idealmente l'uva deve essere diraspata, accompagnata o meno da una leggera pigiatura.

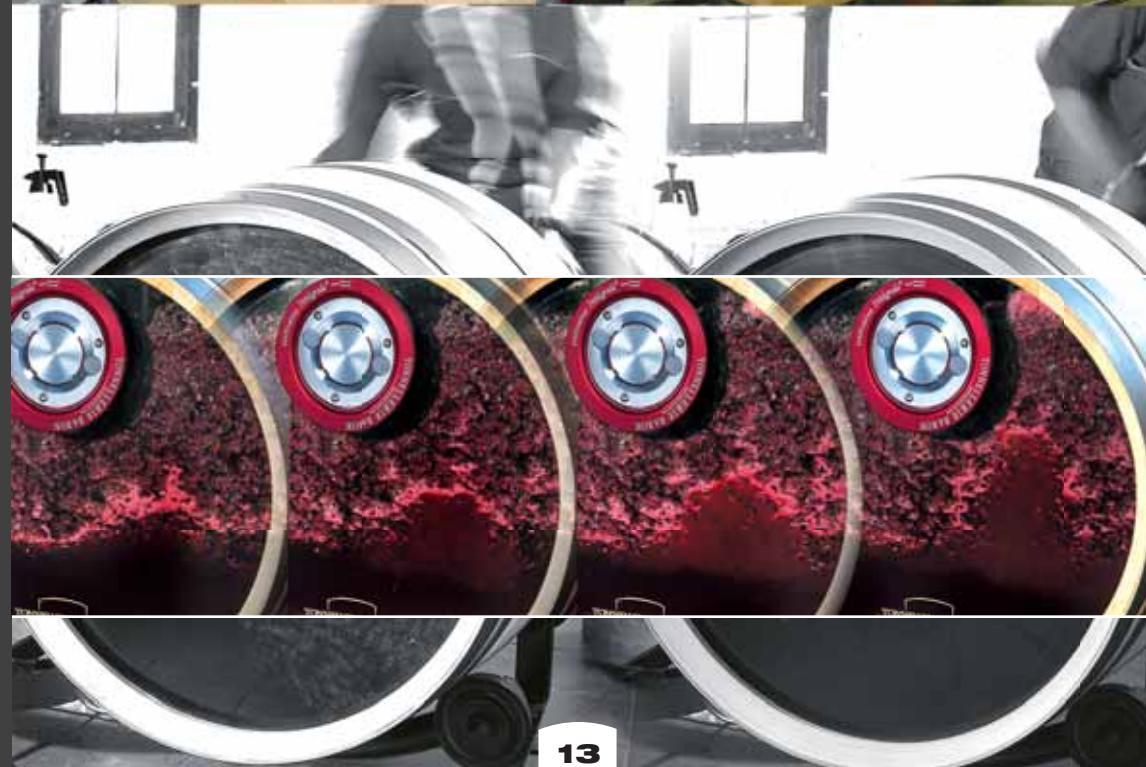
- Riempimento della barrique per gravità, direttamente dal tavolo di selezione, da un tino di riempimento, a mano o con l'ausilio di una pompa (diametro massimo di 100 mm).
- Solfitazione
- Effettuare varie rotazioni di omogeneizzazione.

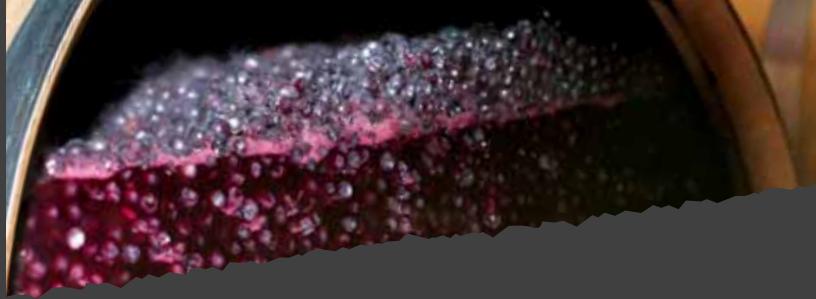
Nel caso di una macerazione pre-fermentativa a freddo, è possibile aggiungere progressivamente della neve carbonica oppure utilizzare il nostro scambiatore termico durante il riempimento.

### FASE 2. FERMENTAZIONE ALCOLICA :

A fermentazione alcolica avviata, la temperatura deve salire in modo naturale fino a 25-26C per barriques da 225L e 28-29C per un fusto da 400L. E comunque possibile utilizzare dei kits di riscaldamento elettrici oppure riscaldare l'ambiente per ottenere queste temperature.

- Da 6 a 8 cicli di rotazione al giorno ( 1 ciclo: Una rotazione di 360° da un lato e dall'altro seguite da apertura del cocchiume per fuoriuscita CO<sub>2</sub>, poi ripetere una seconda volta ).
- Possibilità di effettuare mescolamenti con azoto.
- Possibilità di utilizzo di un ossigenatore per apporto di ossigeno durante la fermentazione (vedi foto).





## Proposte di utilizzo

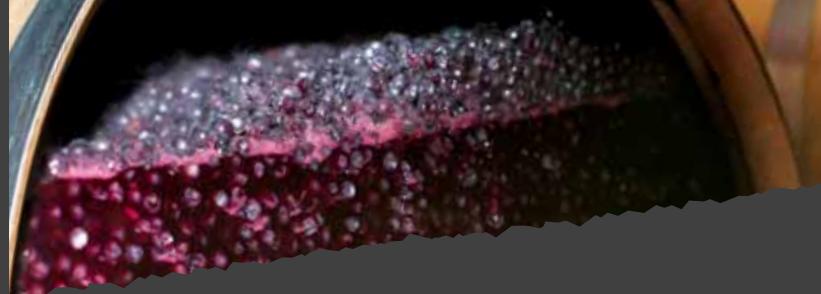
### FASE 3- FINE DELLA FERMENTAZIONE ALCOLICA. MACERAZIONE POST-FERMENTATIVA:

- Durante la macerazione post-fermentativa, 1 o 2 cicli di rotazione al giorno possono essere effettuati.
- La temperatura può essere mantenuta sui valori auspicati con l'ausilio di canne riscaldanti oppure regolando la temperatura dell'ambiente.

### FASE 4- SVINATURA, FERMENTAZIONE MALOLATTICA, AFFINAMENTO:

- La svinatura può essere fatta attraverso un foro addizionale ed apposito rubinetto, oppure con kit filtrante applicato al kit di base, oppure semplicemente per versamento diretto nella pressa di torchiatura.
- Le vinacce sono estratte con l'ausilio del raschietto in acciaio inox appositamente concepito e fornito.
- Le stesse barriques potranno essere riutilizzate per la fermentazione malolattica e per l'affinamento.





## Consigli di utilizzo

Ricevimento della barrique : Del grasso alimentare è stato utilizzato per la posa in opera della portella affinché la guarnizione in silicone non venga danneggiata. Ogni barrique viene testata prima di lasciare il nostro stabilimento, nessuna cura od operazione particolari devono dunque essere eseguite prima dell'utilizzo. Potete, tuttavia effettuare un risciacquo con acqua fredda.

Apertura, chiusura della portella: La chiave fornita deve essere utilizzata per allentare l'anello di chiusura. Non è necessario stringere con forza per la chiusura. Per le portelle equipaggiate con la spatola di omogeneizzazione, verificare, durante la chiusura che questa sia perpendicolare alla massa di vinacce.

Riempimento: Questo può essere effettuato con la barrique distesa oppure in piedi. La pesatura può essere una opzione interessante per assicurarsi di un riempimento regolare. Il tubo di riempimento deve essere sostenuto e sistemato con cura al fine di diminuire gli sforzi esercitati sulle componenti in acciaio inox.

Fase di rotazione durante la fermentazione: Dopo avere effettuata ogni rotazione, togliere il tappo del cocchiere per favorire la fuoriuscita della CO<sub>2</sub>.

Pulizia dopo svinatura: Riutilizzando le stesse barriques per la fermentazione malolatticae successivamente per l'affinamento, un semplice risciacquo con acqua si rende necessario per eliminare i residui di lieviti, vinaccioli, bucce ed altri residuati della fermentazione. In occasione della pulizia del portellino, è importante rimuovere le particelle residuali che possono essersi depositate sotto la guarnizione in silicone.





## Referenze

**SUD AFRICA:** Domaine de L'Ormarins

**ARGENTINA:** Familia Zuccardi - Familia Belasco - Catena Zapata - Bodega Lurton - Domaine Jean Bousquet - Escorihuela Gascon - Valentin Bianchi - Septima(Codorniu)

**AUSTRALIA:** Robertson Of Clare - Yalumba Wine Company

**AUSTRIA:** Brundlmayer

**BULGARIA:** Katarzyna

**CANADA:** Stratus Vineyards

**CILE:** Hacienda Araucano (Lurton) - Estampa - Santa Carolina - Loma Larga - Casa Silva

**SPAGNA:** Bodegas Casajús - Bodegas Lezaun - Bodegas Protos - Bodegas Severino Sanz - Celler Pasanau - Bodegas Pico Cuadro - Viña Magaña - Bodegas Hornillos Ballesteros - Señorío de Andión - Bodega Frutos Aragón - Juan Carlos Sancha - Dominio de Aranleón - Bodegas Villacezán - Vinos Hercul - Bodegas Tavera - Bodegas Rodero - Quínola Suárez

**STATI UNITI:** Beaulieu Vineyards - B Wise Cellars - Belleg Winery - Black Sears - Caldwell Vineyards - Dana Estate - Gemstone - Hartwell Vineyards - Littorai Winery - Marston Vineyards - Melka Wines - Paraduxx Winery - Rêverie Vineyards and Winery - Vineyard 29

**FRANCIA:** Cave de Crouseilles - Cave de la Loire - Cave Mont Tauch - Château Leret Monpezat - Château Abelanet - Château Belgrave - Château Brane Cantenac - Château Branaire Ducru - Château Cantenac - Château de Berne - Château de Cérons - Château de Chambrun - Château de Haute Serre - Château de L'Evêché - Château Eugénie - Château Faugères - Château Fombrauge - Château Fonplégade - Château Garaud - Château Grand Barrail - Château La Cabane - Château Lamarzelle - Château Le Boscq - Château Les Trois Croix - Château Malartic Lagravière - Château Mangot - Château Sérame - Château Teyssier - Château Tour des Termes - Condamine Bertrand - Crescendo Vignobles - Vignobles Denis Barraud - Domaine du Grand Mayne - Domaine Gayda - SCEA Alphonse Mellot

**ITALIA:** Tenuta dell' Ornellaia - Azienda Ferlaino - Tolaini - Vigne dei Ronchi

**NUOVA ZELANDA:** Mills Reef

**URUGUAY:** Juanico - Casa Filgueira