

IL TINO

Tonnellerie Saury vanta un'unità, dedicata alla progettazione e produzione di tini. L'esperienza unica acquisita nel corso dei decenni guida gli artigiani nella creazione di pezzi eccezionali di tini. Con sede a Petite Champagne dal 1870, nel cuore della zona di denominazione del Cognac, i bottai hanno le competenze necessarie per rispettare i disciplinari più esigenti. Dalla scelta delle materie prime al montaggio in cantina di questi prodotti prestigiosi, nulla è lasciato al caso. La progettazione dei tini Saury si adatta ad ogni richiesta, sia per la vinificazione che per la stagionatura di vini o distillati, grazie ad una vastissima gamma di accessori specifici e unici.

Per ogni progetto viene effettuata un'analisi completa dei vincoli tecnici sul campo e gli accessori vengono stabiliti con precisione in base all'utilizzo del tino. Da quel momento è possibile elaborare le specifiche tecniche, un programma dettagliato del progetto e un preventivo. Dopo l'accettazione, la fabbricazione del tino può cominciare.



La tostatura rimane la fase fondamentale nella realizzazione di un tino e unisce l'abilità ancestrale dei bottai alle moderne conoscenze ed esigenze enologiche. In una prima fase il calore del fuoco permette assieme all'azione combinata dell'acqua, la piegatura delle doghe dei futuri tini. Successivamente, seguendo lo stesso processo utilizzato per le barriques i tonnelliers con il fuoco generato dagli sfridi legnosi di produzione (bousinage) effettuano la tostatura. Diverse ore di azione del fuoco a temperatura rigorosamente controllata, permettono al calore di penetrare in profondità, nel cuore del legno, generando e svelando gli aromi più nobili e sottili e nel contempo addolcendo i tannini del legno.

La tracciabilità dei lotti di legno è verificata dai nostri Esperti della qualità, che eseguono un controllo visivo e analitico di tutte le fasi chiave della fabbricazione. Il marchio «Origine France Garantie» assicura ai consumatori la tracciabilità del prodotto fornendo un'indicazione di provenienza chiara e obiettiva. L'attribuzione del marchio avviene soddisfacendo due criteri chiave cumulativi : - Tra il 50% e il 100% del prezzo di costo unitario deve essere francese - Il prodotto assume le sue caratteristiche essenziali in Francia.

Siamo anche impegnati nel programma di gestione sostenibile delle foreste (PEFC) e Bureau Veritas rilascia alla Tonnellerie Saury la conformità per il rispetto dei criteri definiti per la certificazione della catena di controllo (BVFR-PEFC-COC-2172175 D) PEFC.



BVCert. 6091858



TINI PER VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Capienze	Litri	Altezza (m)	Diametro superiore (m)	Diametro inferiore (m)
10 HL	1 000	1,30	1,10	1,26
20 HL	2 000	1,60	1,35	1,55
30 HL	3 000	1,82	1,52	1,75
40 HL	4 000	1,96	1,76	1,91
50 HL	5 000	2,12	1,79	2,05
60 HL	6 000	2,23	1,89	2,17
70 HL	7 000	2,35	1,99	2,28

1T	1264	1,40	1,19	1,36
2T	2544	1,71	1,45	1,67
3T	3809	1,94	1,64	1,88
4T	5059	2,13	1,80	2,05
5T	6337	2,30	1,94	2,23

Accessori inox inclusi

Portello Ø 600 mm chiusura standard	Aspirazione - Valvola a sfera Ø 40
Tappo idraulico 4,5 l	Svuotamento completo - Valvola a sfera Ø 40
Rubinetto di assaggio inox	Vernice alimentare microporosa
Termometro inox	Cerchi verniciati di colore nero

TINI A CIELO APERTO

Capienze	Litri	Altezza (m)	Diametro superiore (m)	Diametro inferiore (m)
10 HL	1 000	1,30	1,10	1,26
20 HL	2 000	1,60	1,35	1,55
30 HL	3 000	1,82	1,52	1,75
40 HL	4 000	1,96	1,76	1,91
50 HL	5 000	2,12	1,79	2,05
60 HL	6 000	2,23	1,89	2,17
70 HL	7 000	2,35	1,99	2,28

1T	1264	1,40	1,19	1,36
2T	2544	1,71	1,45	1,67
3T	3809	1,94	1,64	1,88
4T	5059	2,13	1,80	2,05
5T	6337	2,30	1,94	2,23

Accessori inox inclusi

Rubinetto di assaggio	Svuotamento completo - Valvola a sfera Ø 40
Termometro	Vernice alimentare microporosa
Porta ovale autoclave	Cerchi verniciati di colore nero
Aspirazione - Valvola a sfera Ø 40	Supporto in rovere da 15 x 15 cm