



  
**MANETTI  
 GUSMANO  
 & FIGLI**

50023 Impruneta (Ferrone)  
 Firenze Italy

Tel. 055 850631/2/3  
 Fax 055 8519001 • 055 850461

info@cottomanetti.com  
 www.cottomanetti.com



  
**MANETTI  
 GUSMANO  
 & FIGLI**



**Gli orci da vino prodotti interamente a mano nelle Fornaci Manetti Gusmano & Figli poggiano sulla solida esperienza di otto generazioni nella produzione di cotto e terracotte artigianali di alto pregio.**



**The entirely hand-made wine Amphoras manufactured in the Manetti Gusmano & Figli furnace are the result of the solid experience of eight generations in the production of Cotto and high quality handmade terracotta.**

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 di Fontodi, ha permesso di avviare questo progetto mirato all'eccellenza qualitativa per la vinificazione, sempre fedele all'assoluto rispetto dell'antica tradizione imprunetina. Gli artigiani della Manetti Gusmano e Figli producono i classici orci per la vinificazione con la tecnica del "lavoro fondato", ispirato e del tutto simile a quello del "colombino" o "lucignolo". Ma ciò che rende ancora più speciale questi orci è l'unicità dell'argilla; nel terroir del Chianti Classico l'abbondante presenza di Galestro conferisce alla terracotta speciali caratteristiche cromatiche e di resistenza al freddo. Fra i componenti naturali che la compongono, i sali e i carbonati di calcio, danno al prodotto caratteristiche di permeabilità e porosità particolarmente importanti per i recipienti in terracotta. Tutte queste caratteristiche unite all'azione antiossidante e all'elevata capacità termica fanno degli orci in terracotta della Gusmano Manetti e Figli, uno strumento ideale per la produzione di grandi vini.

The Manetti family has been known since 1968 for the production of great wines in the Chianti region on the Fontodi Estate. The long-standing experience, combined with their passion for the world of wine, has allowed them to come up with this wine making project aiming at an outstanding quality by always staying faithful to tradition. The Wine Amphoras of Manetti Gusmano & Figli are made completely by hand following the rules of an ancient technique called "Based Work": the Amphora stands still while the artisan goes round and round attaching new clay. The whole process takes three months including a long drying and a slow firing. Moreover, what makes Amphoras even more special, is the uniqueness of the clay; the abundant presence of Galestro in the terroir of Chianti Classico, gives special features to the Amphoras. Among the natural components of which Terracotta is made, the salts and the calcium carbonates confer the right microporosity, enabling the wine to breathe correctly. All these features, combined with the antioxidant and antibacterial action and the high thermal insulation capacity make the terracotta Amphora of Manetti Gusmano & Figli, an ideal tool for the production of great natural wines.



#### Note Tecniche

**400 lt**  
H 108 cm  
Diametro 102 cm  
Peso 200kg

**500 lt**  
H 112 cm  
Diametro 108 cm  
Peso 260 kg

**600 lt**  
H 118 cm  
Diametro 115 cm  
Peso 300 kg

- Spessore medio terracotta: 4 cm
- Chiusino in acciaio Inox diametro 53 cm
- Foro per colmatore
- Foro di scarico 4,5 cm
- Lisciatura interna a cuoio
- Elevata resistenza meccanica

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

#### Technical Notes

**400 lt**  
H 108 cm  
Diameter 102 cm  
Weight 200kg

**500 lt**  
H 112 cm  
Diameter 108 cm  
Weight 260 kg

**600 lt**  
H 118 cm  
Diameter 115 cm  
Weight 300 kg

- Average thickness of Terracotta: 4 cm
- Inox steel latch diameter: 53 cm
- Drain hole: 4,5 cm
- Internal polishing
- Substantial mechanical resistance

*Considering the handcrafted quality of the product, the measures are approximate*

