



ID Samira: 127825
 Tipo scheda: BDM
 ID Contenitore: FC004
 Località: Forlì
 Denominazione del contenitore architettonico/ambientale:
 Museo Etnografico Romagnolo "Benedetto Pergoli"
 Numero catalogo generale: 00000941
 Definizione oggetto: torchio
 Materia: legno di quercia ferro

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	00000941
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	FC
PVCC	Comune	Forlì
PVCL	Località	Forlì
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo Etnografico Romagnolo "Benedetto Pergoli"
LDCC	Complesso architettonico/ambientale di appartenenza	Palazzo Merenda
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Corso della Repubblica, 72
LDCM	Denominazione della	cantina

raccolta

OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	torchio
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	torc
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XVIII
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno di quercia
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	ferro
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISA	Altezza	196.5
MISL	Larghezza	94
MISP	Profondità	61
UT	USO	
UTF	Funzione	per comprimere e spremere gradatamente le vinacce poste all'interno, prima o dopo la fermentazione
UTM	Modalità d'uso	si riempie la gabbia di vinacce e si comprimono con la pressa mossa dalla vite
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	

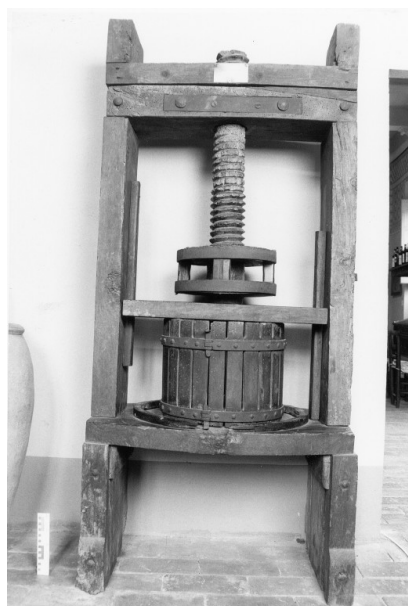
DESO Indicazioni sull'oggetto

Grande torchio sostenuto da un telaio formato da quattro grosse travi verticali. La gabbia (in cui vengono messe le vinacce) è simile ad un tino con doghe lignee di forma trapezoidale, distanziate una dall'altra in modo da far uscire il liquido, tenute assieme da due cerchi in ferro provvisti di due chiavistelli ognuno, che permettono di aprirla. La gabbia poggia su un piano in legno scanalato per scolare del liquido. La grossa vite con madre vite è posta sopra alla gabbia e fa scendere all'interno una pressa rotonda che comprime le vinacce.

DO FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

FTA DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAZ Nome File



CM COMPILAZIONE

CMP COMPILAZIONE

CMPD Data 1997

CMPN Nome Mazza C.