

ID Samira: 227060
Tipo scheda: BDM
ID Contenitore: PR074
Località: Sala Baganza
Denominazione del contenitore architettonico/ambientale: Museo del Vino
Numero catalogo generale: PR0740039
Definizione oggetto: tino
Materia: legno di rovere ferro legno di bosso

CD	CODICI	
TSK	Tipo scheda	BDM
NCT	CODICE UNIVOCO	
NCTN	Numero catalogo generale	PR0740039
LC	LOCALIZZAZIONE	
PVC	LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA ATTUALE	
PVCP	Provincia	PR
PVCC	Comune	Sala Baganza
PVCL	Località	Sala Baganza
LDC	COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT	Tipologia	museo
LDCN	Denominazione del contenitore architettonico/ambientale	Museo del Vino
LDCC	Complesso architettonico/ambientale di appartenenza	Rocca Sanvitale
LDCU	Denominazione spazio viabilistico	Piazza Antonio Gramsci, 1
LDCS	Specifiche	Sezione 3.3 - Gli attrezzi della cantina

UB	UBICAZIONE	
INV	INVENTARIO	
INVN	Numero	MuVi 39
OG	OGGETTO	
OGT	OGGETTO	
OGTD	Definizione oggetto	tino
OGTG	Definizione della categoria generale	strumenti e accessori
OGA	DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO	
OGAD	Denominazione	ténna
AU	AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE	
AUF	AUTORE	
AUFN	Autore	Schianchi Ennio
AUFR	Riferimento all'intervento	falegname costruttore
DTF	CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ESECUZIONE	
DTFZ	Datazione	sec. XX, 1922
MT	DATI TECNICI	
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno di rovere
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	ferro
MTC	MATERIA E TECNICA	
MTCM	Materia	legno di bosso
MIS	MISURE	
MISU	Unità	cm
MISA	Altezza	129
MISL	Larghezza	50
MISN	Lunghezza	108
UT	USO	

UTF	Funzione	contenere il mosto e le vinacce in fermentazione
UTM	Modalità d'uso	Si riempiva il tino di mosto che, dopo 12-24 ore, iniziava a fermentare gorgogliando rumorosamente e spingendo in superficie le vinacce (al capél di grasp). Il vino rosso veniva solitamente lasciato bollire per 8 giorni; quello bianco per 3-4 giorni. Dopo la svinatura, con le vinacce rimaste si preparava il mezzovino, ma anche le cipolle e i peperoni conservati sotto aceto.
DA	DATI ANALITICI	
DES	DESCRIZIONE	
DESO	Indicazioni sull'oggetto	Grande recipiente a doghe in legno di rovere per la fermentazione del mosto, con quattro cerchi di ferro e spina (svinadóra) in legno di bosso.
NSC	Notizie storico-critiche	Di produzione artigianale ad opera del bottaio Ennio Schianchi, è datato 1922. La forma svasata, detta “a campana” era la più adatta per la corretta fermentazione.
AN	ANNOTAZIONI	
OSS	Note e Osservazioni critiche	Provenienza: Pietro Miodini / Podere Bizzozzero San Vitale Baganza (PR), 2006; Consorzio Parco Regionale Boschi di Carrega, 2012
DO	FONTI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	
FTA	DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAP	Tipo	fotografia digitale
FTAZ	Nome File	
CM	COMPILAZIONE	
CMP	COMPILAZIONE	

CMPD	Data	2016
CMPN	Nome	Mordacci A.