TAVA

ANFORE

LES AMPHORES POUR LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE DES VINS

Céramiste italien depuis 3 générations, la famille TAVA s'est naturellement tournée vers la production d'amphores haut de gamme avec le concours d'œnologues et de vignerons réputés.

C'est après avoir analysé les nombreuses problématiques des amphores classiques (contamination aux métaux lourds, modification des pH et baisse des acidités, transpiration et consume excessive, micro-oxygénation approximative, désinfection aléatoire) que Franscesco TAVA a centré son travail sur la recherche et le développement afin d'apporter des solutions précises aux vinificateurs.

En partant de systèmes de production traditionnels, la société TAVA a conçu au travers de nouvelles solutions techniques, un outil idéal répondant aux exigences de l'œnologie moderne et garantissant une parfaite sécurité d'utilisation.

La volonté de TAVA est d'accompagner au plus près les vinificateurs en proposant de mettre en adéquation l'amphore aux différents cépages et techniques de vinification.

Ainsi, grâce à l'étude et l'expérimentation de la céramique en milieu viticole, il nous est dorénavant possible de proposer des amphores avec une capacité de micro oxygénation variable et une extrême facilité de nettoyage.

LES SPÉCIFICITÉS DES AMPHORES TAVA :

- Un assemblage composé exclusivement d'argiles provenant de carrières italiennes résistant aux températures de cuisson élevées sans risque de fissuration.

- Une porosité maîtrisée entraînant une micro-oxygénation ménagée et non exagérée, générant une consume restreinte, une pénétration du vin modérée et un risque de fuite limité.

- Une fabrication artisanale associant des techniques semi-industrielles assurant une grande régularité des volumes, de la forme et de l'épaisseur des parois.

- Une ouverture large facilitant les vinifications intégrales et les opérations de nettoyage.

- Un couvercle en argile offrant une plus grande surface de contact ainsi qu'un intérêt esthétique non négligeable.

- Une série d'accessoires pour faciliter l'utilisation des amphores dans le processus de vinification et d'élevage.

750L

320L

L'AMPHORE, POUR L'AUTHENTICITÉ DU GOÛT ET LA PURETÉ DU FRUIT

À la clef, des vins beaucoup plus expressifs qu'en cuve et proche de la barrique avec un superbe éclat aromatique, des tanins d'une grande finesse, le tout sans aucune note boisée.

L V OE
Laurent Vives Oenologie
www.lv-oe.com

Languedoc - Roussillon
Laurent Vives
laurent@lv-oe.com
Tél : 06.07.67.44.53

PACA
Stéphane de Domahidy
stephane@lv-oe.com
Tél : 07.88.21.02.53

TAVA s.r.l via Fabio Filzi, 15 - 38065 Mori, Italia