



UNIVERSITÀ
DI TORINO



DISAFA
Università degli studi di Torino

Cantina Sperimentale Bonafous

*Un moderno centro di ricerca dedicato allo
svolgimento di microvinificazioni e alle
sperimentazioni scientifiche in campo enologico*



Storia

- ▶ **2002** Collaborazione Città di Torino e Università degli Studi di Torino per la valorizzazione del vigneto del Centro Bonafous



- ▶ **2004** Realizzazione della Cantina Sperimentale all'interno del Centro Bonafous. Si dedica prima alla realizzazione di un vino di rappresentanza per le **Olimpiadi invernali del 2006** e poi alla ricerca scientifica nell'enologia

- ▶ **2012** Collaborazione con Vignaioli Piemontesi



- ▶ **2021** Inaugurazione nuova sede della Cantina Sperimentale

- ▶ **2021** Collaborazione con Araldica Castelfero spa



Il Vigneto

- ▶ Collocato su un fianco della collina del Centro Bonafous: Pendenza del 20%
Esposizione S-SW
- ▶ Anni '70 la parte storica: FREISA e BONARDA
- ▶ 2000 creata con la Provincia Collezione Ampelografica per conservazione biodiversità genetica



- ▶ 2007 Ampliamento vigneto FREISA e Bonarda
- ▶ 2009 Nuovo impianto vitigni minori: BARATUCIÀT, MALVASIA MOSCATA, SLARINA e MONTANERA DI PEROSA

TOTALE 2.3 ha

La Cantina

800 m² di struttura su due livelli studiati per lo svolgimento di

MICROVINIFICAZIONI SPERIMENTALI

vere e proprie vinificazioni, impostate per riprodurre esattamente ciò che avverrà in scala industriale

- ❑ volumi da 5 a 100 litri
- ❑ operazioni rigorosamente riproducibili
- ❑ attrezzature e tecniche simili a quelle delle grandi cantine, ma con dimensioni ridotte



Le Attrezzature



Diraspa-pigiatrice



Pressa penumatica
(30-300 kg/uva)



Vasche inox sempre
pieni (50-100-200-500-
1000 L)



Piastre per
condizionamento
termico delle vasche



2 Celle Frigorifere
(temperatura e umidità)



Riempitrice GAI
MLE 441 HP



***Grazie per
l'attenzione***