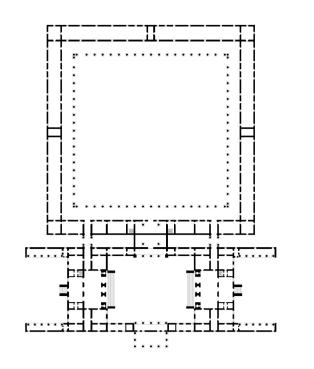
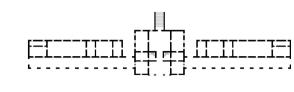
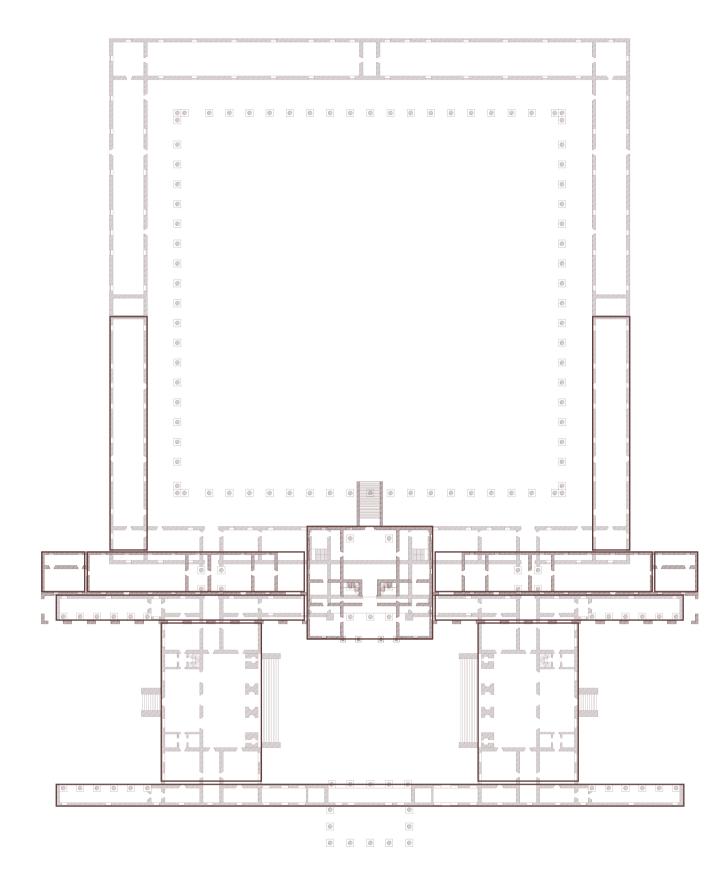
_ Ridisegno e studio delle ville Palladiane Scala 1:2000



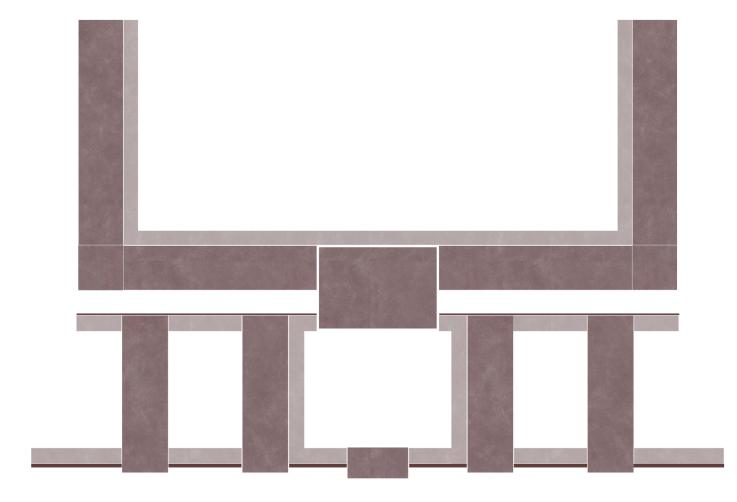


Villa Thiene Villa Emo

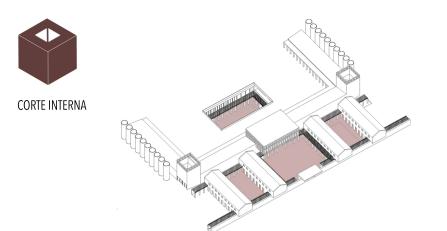
_ Collage e sovrapposizione di Villa Thiene e Villa Emo

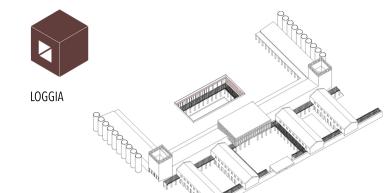


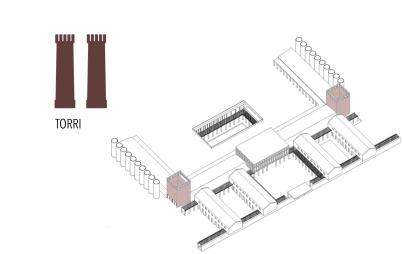
_ Volumetria di progetto Scala 1:800



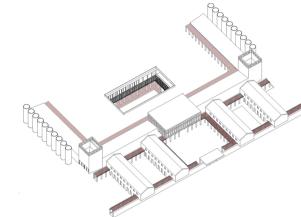
_ Temi Palladiani inseriti nel progetto

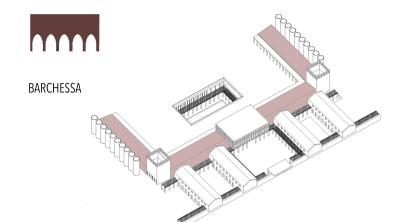


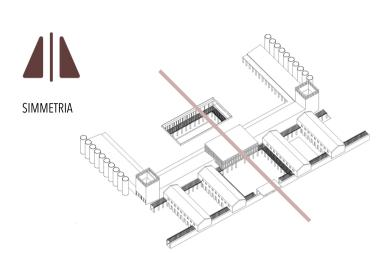




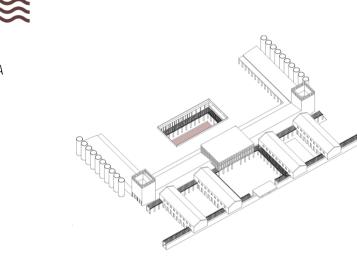


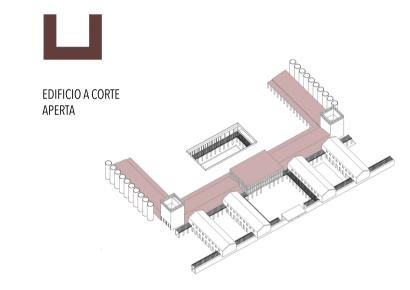


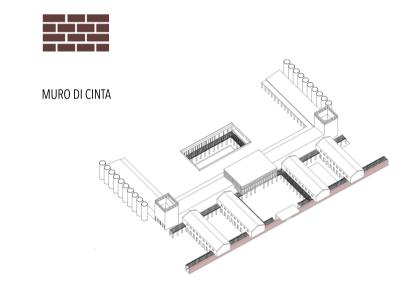




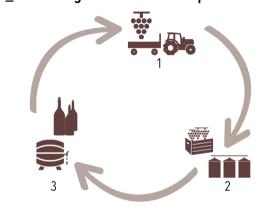








_ Studio degli accessi in base al processo di vinificazione



RICEZIONE DELLE UVE - SPAZI PER MANOVRA/SOSTA - CONTROLLO QUALITA' - AREA SCARICO UVE - DIRASPATURA-PIGIATURA



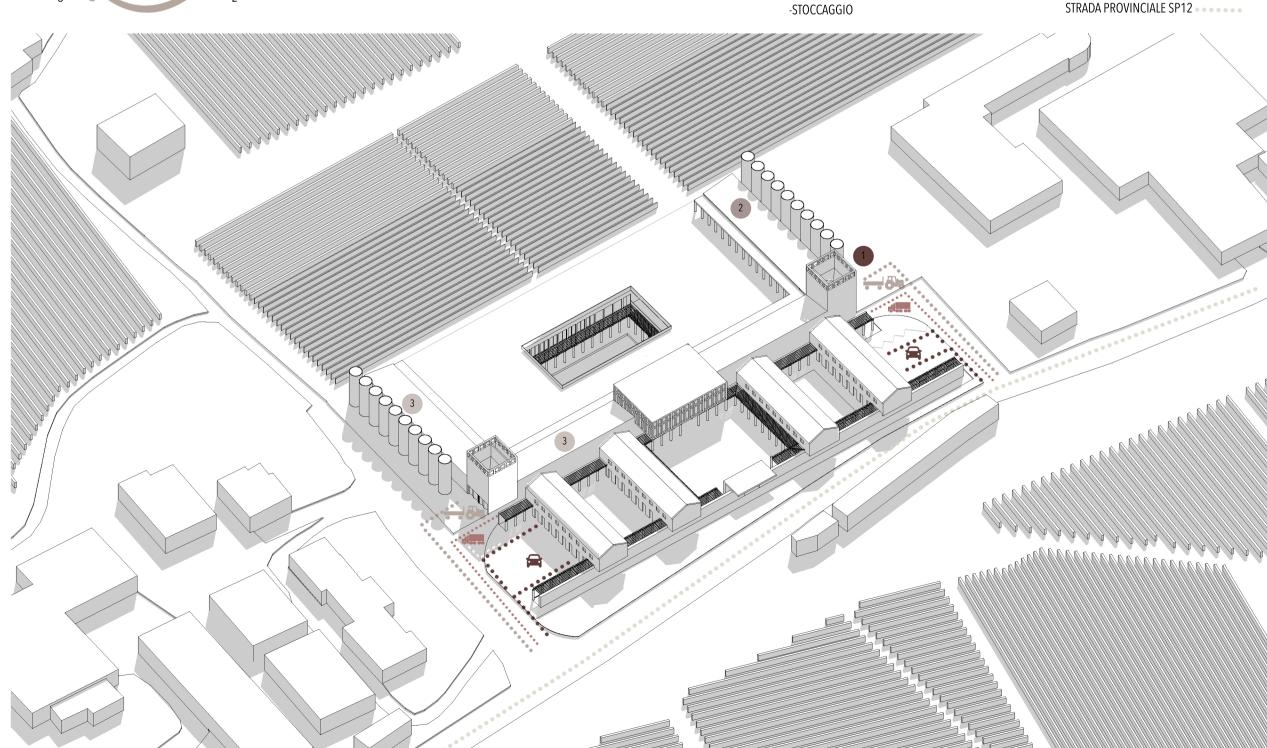
-FERMENTAZIONE

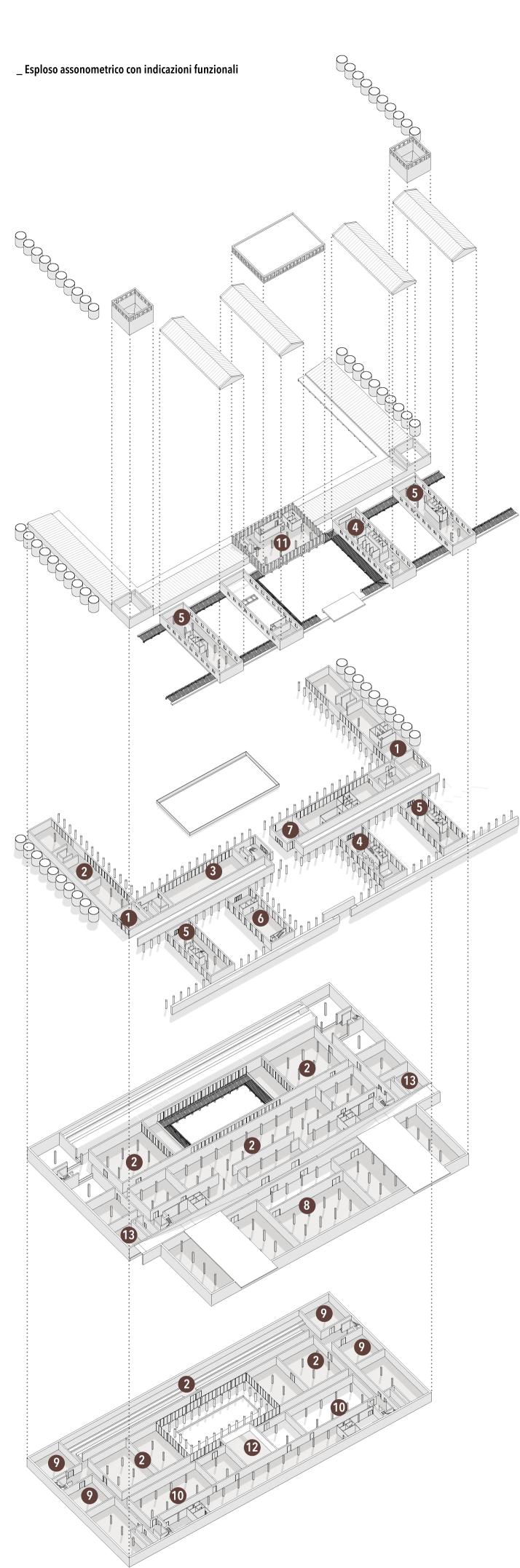
CONSERVAZIONE -SERBATOI IN ACCIAIO -INVECCHIAMENTO/ AFFINAMENTO IN BOTTI E BARRIQUE -IMBOTTIGLIAMENTO



RITIRO PRODOTTO FINITO SCARICO UVE ---------PARCHEGGIO MACCHINE 🚘 STRADA PROVINCIALE SP12 - - - - - -

SCHEMA ACCESSI





LIVELLO 1

_5 Amministrazione

_4 Museo del vino

_11 Degustazione

LIVELLO 0

_1 Fase di ricevimento:

1.Pesata del carico2.Controllo fitosanitario 3.Prelievo campione 4.Scarico delle uve

_2 Maturazione e invecchiamento in

_3 Imbottigliamento:

1.Risciacquo bottiglie 2.Riempimento 3.Tappatura 4.Incapsulatura 5.Etichettatura

6. Incartonamento

_4 Museo del vino

_5 Amministrazione

_6 Auditorium

_7 Shop

_10 Fase di appassimento in fruttaia:

1.Messa a riposo 2.Fase di surmaturazione

LIVELLO -1

_2 Maturazione e invecchiamento in botte e barrique

_8 Magazzino

_13 Diraspatura e pigiatura

LIVELLO -2

_9 Vinificazione in rosso:

1.Solfitazione

2.Macerazione 3.Fermentazione tumultosa 4.Svinatura

5.Fermentazione lenta

_2 Maturazione e invecchiamento in botte e barrique

_10 Fase di appassimento in fruttaia:

1.Messa a riposo 2. Fase di surmaturazione

_12 Caveaux