

# SCHEDA



## CD - CODICI

TSK - Tipo di scheda BDM

LIR - Livello di ricerca C

### NCT - CODICE UNIVOCO

NCTR - Codice regione 15

NCTN - Numero catalogo generale 00675707

ESC - Ente schedatore S83

ECP - Ente competente S83

## LC - LOCALIZZAZIONE

### PVC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA

PVCP - Provincia SA

PVCC - Comune Perdifumo

### LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA

## DR - RILEVAMENTO

### DRV - DATI DI RILEVAMENTO

DRVD - Data rilevamento 1995/12/15

## OG - OGGETTO

### OGT - DEFINIZIONE DELL'OGGETTO

OGTD - Definizione botte

### OGA - DENOMINAZIONE LOCALE DELL'OGGETTO

OGAG - Genere di denominazione locale

OGAD - Denominazione votte

## AU - AUTORE FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE

### ATB - AMBITO DI PRODUZIONE

ATBD - Denominazione bottega campana

ATBM - Motivazione analisi stilistica

**DTF - CRONOLOGIA DI FABBRICAZIONE/ ESECUZIONE**

<b>DTFZ - Datazione</b>	sec. XX
<b>DTFM - Motivazione della datazione</b>	analisi stilistica

**MT - DATI TECNICI****MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCM - Materia</b>	legno
<b>MTCT - Tecnica</b>	intaglio

**MTC - MATERIA E TECNICA**

<b>MTCM - Materia</b>	ferro
<b>MTCT - Tecnica</b>	forgiatura

**MIS - MISURE**

<b>MISU - Unità</b>	cm.
<b>MISA - Altezza</b>	104
<b>MISD - Diametro</b>	90

**UT - USO**

<b>UTF - Funzione</b>	conservazione/ fermentazione del vino
<b>UTO - Occasione</b>	durante l'anno

**UTN - UTENTE**

<b>UTNM - Mestiere o professione</b>	contadini
--------------------------------------	-----------

**UTL - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO-AMMINISTRATIVA**

<b>UTLR - Regione</b>	Campania
<b>UTLP - Provincia</b>	SA
<b>UTLC - Comune</b>	Perdifumo

**CO - CONSERVAZIONE****STC - STATO DI CONSERVAZIONE**

<b>STCC - Dati di conservazione</b>	NR
-------------------------------------	----

**DA - DATI ANALITICI****DES - DESCRIZIONE**

<b>DESO - Indicazioni sull'oggetto</b>	Recipiente di legno di forma cilindrica panciuto, fatto di numerose doghe. All'altezza della massima circonferenza nella parete c'è un foro munito di tappo. Le doghe sono tenute insieme da sei cerchioni in ferro. Nel fondo anteriore c'è uno sportellino, tappato da una traversina in legno, al centro della quale un foro per la cannella di spillatura del vino.
<b>DESS - Descrizione del soggetto</b>	Nelle botti veniva messo il vino dopo il periodo di fermentazione nel tino, perché si completasse il processo di trasformazione e per conservarlo.
<b>NSC - Notizie storico-critiche</b>	L'attrezzo si colloca nel "ciclo del vino". Nel Cilento le botti conservano questa forma cilindrica, erano poste in genere in cantina su appositi sostegni che le mantenevano sollevate dal suolo.

**TU - CONDIZIONE GIURIDICA E VINCOLI****CDG - CONDIZIONE GIURIDICA**

<b>CDGG - Indicazione</b>	
---------------------------	--

