

CONSIGLI PER UNA BUONA FERMENTAZIONE



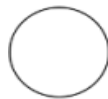
LUNA NUOVA

non consigliabile per
lavorare vini



PRIMO QUARTO

periodo per ottenere
vini più frizzanti



LUNA PIENA

favorevole per tutti i
tipi di vino



ULTIMO QUARTO

per vini da
invecchiamento e
vini dolci

CALENDARIO

periodo ottimale per l'imbottigliamento
(sempre con il bel tempo)

| | | | | | |
|-----|----|----------|----|---|--------|
| Dal | 19 | Febbraio | Al | 6 | Marzo |
| Dal | 21 | Marzo | Al | 5 | Aprile |
| Dal | 19 | Aprile | Al | 4 | Maggio |

REGOLE FONDAMENTALI

- Utilizzare esclusivamente recipienti puliti (damigiana, tanica..)
- Le bottiglie devono essere possibilmente nuove o perlomeno lavate accuratamente un paio di giorni prima dell'imbottigliamento. Una pulizia non perfetta può alterare il naturale processo di maturazione e conservazione del vino.
- Non riempire troppo le bottiglie: lasciare circa 7-8 cm
- Si consiglia l'utilizzo di tappo corona
- Tenere a temperatura 18/20 C° fino a fine fermentazione
- Se la sosta in damigiana è prolungata e in ambiente freddo si consiglia di scuoterla e arieggiarla prima dell'imbottigliamento.

BUON LAVORO!