

## CONSIGLI PER UNA BUONA FERMENTAZIONE



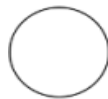
LUNA NUOVA

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	2	Marzo	Al	17	Marzo
Dal	31	Marzo	Al	16	Aprile
Dal	30	Aprile	Al	15	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!**