



LISTINO PREZZI VINO SFUSO - 2024

VINI SFUSI	EURO al litro
VINO LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO	1,70
VINO LAMB. ROSATO	1,55
VINO TREBBIANO	1,50
VINO PIGNOLETTO	1,80
VINO BIANCO PER ACETO	1,60
VINO DOLCE DA TAGLIO ROSSO	1,80
VINO ROSSO FERMO	1,70
VINO BIANCO FERMO	1,60

DAMIGIANA DA 54 LITRI (in cauzione)	EURO 54,00
DAMIGIANA DA 28 LITRI (in cauzione)	EURO 42,00

TANICHE IN PLASTICA (in vendita)	EURO 7,00
----------------------------------	-----------

MOSTO COTTO PER ACETO BALSAMICO	EURO al Kg.
GR. BAUME' 18 / GR. BABO 28	5,10 (OLTRE 50 kg EURO 4,90)
GR. BAUME' 30 / GR. BABO 48	6,10 (OLTRE 50 kg euro 5,90)
MOSTO COTTO FERMENTATO	5,50
GR. BABO 18 / ALCOOL 8 VOL	(OLTRE 50 kg EURO 5,30)

CONSIGLI PRATICI PER L'IMBOTTIGLIAMENTO E CONSERVAZIONE DEI VINI E FERMENTAZIONE NATURALE IN BOTTIGLIA

Il vino è già pronto per l'imbottigliamento e non necessita di nessun trattamento o aggiunte varie.

Curare al massimo l'igiene dei recipienti impiegati per il trasporto e le bottiglie:

effettuare il lavaggio con acqua e detergente apposito, quindi risciacquare fino a completa pulizia.

Per evitare l'inizio della fermentazione in damigiana, è bene imbottigliare il vino entro due giorni dall'acquisto.

Evitare il contatto prolungato del vino con l'aria.

Lo spazio tra il vino e l'imboccatura della bottiglia deve essere di almeno 9 cm.

E' indispensabile utilizzare bottiglie di adeguato spessore affinché la pressione creatasi con la fermentazione non ne provochi lo scoppio.

Assicurarsi della perfetta tenuta dei tappi, in modo da evitare la perdita della pressione interna.

CONSERVAZIONE

Conservare il vino imbottigliato in ambienti con poca luce, privi di cattivi odori e ad una temperatura il più possibile costante (16°-22°C)

Una temperatura troppo bassa ostacola la fermentazione.

Le bottiglie devono essere disposte orizzontalmente (coricate) fino a fermentazione avvenuta, dopodiché si possono conservare in piedi affinché il deposito vada sul fondo della bottiglia.

Terminata la fermentazione si forma sempre un sedimento più o meno consistente che è garanzia di vino a fermentazione naturale in bottiglia.

Tale fenomeno non pregiudica la qualità del vino finito.

Il periodo ottimale di maturazione del vino in bottiglia non deve essere inferiore a tre mesi.

LE LUNE "ANNO 2024"
DAL 25 GENNAIO AL 10 FEBBRAIO
DAL 24 FEBBRAIO AL 9 MARZO
DAL 25 MARZO AL 8 APRILE
DAL 24 APRILE AL 8 MAGGIO

Orario di apertura al pubblico

Dal Lunedì al Sabato
Mattino: 8.30 - 12.30 Pomeriggio: 14.30 - 18.30