

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 2021"
DAL 28 GENNAIO AL 11 FEBBRAIO
DAL 27 FEBBRAIO AL 13 MARZO
DAL 27 MARZO AL 12 APRILE
DAL 24 APRILE AL 11 MAGGIO
DAL 26 MAGGIO AL 10 GIUGNO

Orario di apertura al pubblico

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