



## LISTINO PREZZI VINO SFUSO - 2026

VINI SFUSI	EURO al litro
VINO LAMBRUSCO GRASPAROSSA DI CASTELVETRO	1,75
VINO LAMB. ROSATO	1,60
VINO TREBBIANO	1,55
VINO PIGNOLETTO	1,85
VINO BIANCO PER ACETO	1,65
VINO ROSSO FERMO	1,75
VINO BIANCO FERMO	1,70

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	5,20
(OLTRE 50 kg EURO 5,00)	
GR. BAUME' 30 / GR. BABO 48	6,20
(OLTRE 50 kg euro 6,00)	

## 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 2026"

DAL 3 GENNAIO AL 18 GENNAIO

DAL 1 FEBBRAIO AL 17 FEBBRAIO

DAL 3 MARZO AL 19 MARZO

DAL 2 APRILE AL 17 APRILE

*Orario di apertura al pubblico*

Dal Lunedì al Sabato

Mattino: 8.30 - 12.30 Pomeriggio: 14.30 - 18.30