



Specifiche

Informazioni analitiche

Informazioni



Da lunedì 15 gennaio 2024 inizierà la vendita del vino sfuso in damigiana

In questa pagina troverete tutte le informazioni sui nostri prodotti, i listini e utili suggerimenti sull'imbottigliamento del vino sfuso.

Orario di apertura al pubblico

Dal Lunedì al Sabato

Mattino: 8:30 - 12:30 | Pomeriggio: 14,30 - 18:30

LISTINO PREZZI vino sfuso 2024

Vini sfusi

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Dop: euro **1,70** al litro

Lambrusco Rosato: euro **1,55** al litro

Trebbiano: euro **1,50** al litro

Pignoletto: euro **1,80** al litro

Vino Bianco per aceto: euro **1,60** al litro

Vino Dolce da taglio rosso: euro **1,80** al litro

Rosso fermo: euro **1,70** al litro

Bianco fermo: euro **1.60** al litro

Cauzioni

Cauzione Damigiana da 54 litri: **54,00€**

Cauzione Damigiana da 28 litri: **42,00€**

Taniche

Taniche in plastica (in vendita): **7,00€**

Mosto cotto per Aceto Balsamico

GR. BAUME' 18 / GR. BABO 28 : **5,10€** al Kg (oltre 50 kg Euro 4,90)

GR. BAUME' 30 / GR. BABO 48 : **6,10€** al Kg (oltre 50 kg Euro 5,90)

MOSTO COTTO FERMENTATO: **5,50** al kg (oltre 50 kg Euro 5,30)

Descrizione

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.

Imbottigliamento: le lune dell'anno 2024

Dal 25 Gennaio al 10 Febbraio

Dal 24 Febbraio al 9 Marzo

Dal 25 Marzo all'8 Aprile

Dal 24 Aprile all'8 Maggio

