Vino Sfuso 2026

Specifiche

Informazioni analitiche

Informazioni

Da sabato 17 gennaio 2026 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 2026

Vini sfusi
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro: euro **1,75** al litro
Lambrusco Rosato: euro **1,60** al litro
Trebbiano: euro **1,55** al litro
Pignoletto: euro **1,85** al litro
Vino Bianco per aceto: euro **1,65** al litro
Rosso fermo: euro **1,75** al litro
Bianco fermo: euro **1.70** al litro

Damigiane
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 : **5,20 €** al Kg (oltre 50 kg Euro 5,00)
GR. BAUME' 30 / GR. BABO 48 : **6,20 €** al Kg (oltre 50 kg Euro 6,00)

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

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it

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 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

Cantina Settecani di Castelvetro
Via Modena, 184
41014 Settecani di Castelvetro (MO)
Tel: +39 059 702505
www.cantinasettecani.it - export@cantinasettecani.it