

LUNARIO 2018

... EL VIN DE BEPI



Dal	al
3 gennaio	17 gennaio
1 febbraio	15 febbraio
3 marzo	17 marzo
1 aprile	16 aprile
1 maggio	15 maggio
30 maggio	13 giugno
26 giugno	13 luglio
28 luglio	11 agosto
27 agosto	09 settembre
26 settembre	09 ottobre
25 ottobre	07 novembre
24 novembre	7 dicembre
23 dicembre	7 gennaio

PICCOLE REGOLE PER IMBOTTIGLIARE

1. Le date riportate qui a lato stanno ad indicare il periodo di luna calante per imbottigliare il vino o per travasarlo da una damigiana all'altra.
2. Per vini spumanti/frizzanti lasciare il vino riposare un paio di giorni e poi imbottigliare.
3. Per vini tranquilli: lasciare riposare due/tre mesi in damigiana e poi imbottigliare.
4. Per il vino Glera (Prosecco sfuso) lasciare riposare un paio di giorni e poi imbottigliare.
5. Accertarsi che le bottiglie siano state lavate bene e asciutte (usare solo SODA SOLVAY con acqua calda).
6. Usare tappi nuovi, in sughero, o corona con tappetto in plastica.
7. Tenere una distanza di circa 7,5cm dall'imboccatura della bottiglia (0,75ml). Tale spazio permette al vino di lavorare, evitando che il tappo si levi o che la bottiglia scoppi.
8. A causa del cambiamento climatico anche le secolari regole dell'imbottigliamento hanno avuto piccole modifiche.
9. Imbottigliare sempre in calante così il travaso risulta più semplice.
10. Imbottigliare con il bel tempo, ma soprattutto senza vento.
11. Cercare di tenere una temperatura costante durante il periodo di affinamento.
12. Si prega di non lasciare mai dimezzate le damigiane o senza tappo.
13. Si prega di non imbottigliare mai se il vino sta fermentando nella damigiana.
14. La buona conservazione del vino dipende dalle vostre cure.
15. Buon lavoro ma soprattutto alla salute!!!



CANTINA DE PRA

CANTINA DE PRA SAS

Via Armentaressa, 75 31024 – ORMELLE (TV)

Telefono e Fax 0422.745304 • info@cantinadepra.com • www.cantinadepra.com •

Orari di apertura: Da lunedì al sabato compresi 08.00 - 12.00 • 14.00 - 18.30

Sabato pomeriggio chiuso da Maggio ad Agosto