

AZIENDA VITIVINICOLA

Molinari

Tel. 051 962458

LA LUNA

Consigli utili per l'imbottigliamento 2021:

LUNA NUOVA: non consigliabile per lavorare vini

PRIMO QUARTO: non consigliabile per lavorare vini

LUNA PIENA: favorevole per tutti i tipi di vino

ULTIMO QUARTO: favorevole per vini da invecchiamento

Periodo favorevole per ottenere vini frizzanti:

Gennaio dal 28 al 31

Febbraio dall'1 al 10 e dal 27 al 28

Marzo dall'1 al 12 e dal 28 al 31

Aprile dall'1 all'11 e dal 27 al 30

Maggio dall'1 al 10 e dal 26 al 31

Giugno dall'1 al 9 e dal 24 al 30

Luglio dall'1 al 9 e dal 24 al 31

Periodo favorevole per imbottigliare vini fermi:

Agosto dall'1 al 7 e dal 2 al 31

Settembre dall'1 al 6 e dal 21 al 30

Ottobre dall'1 al 5 e dal 20 al 31

Novembre dall'1 al 3 e dal 19 al 30

Dicembre dall'1 al 3 e dal 19 al 31

Consigli pratici per l'imbottigliamento e la conservazione dei vini

Curare la pulizia dei recipienti usati per il trasporto e per l'imbottigliamento;

Riempire le bottiglie nel minor tempo possibile, per evitare la fermentazione nelle damigiane, restando lontani da forti odori (ad esempio fumo, acidi, solventi, etc.);

Evitare di lasciare le damigiane aperte o semi-colme, e comunque di lasciare il vino a contatto con l'aria per tempi prolungati;

Possibilmente imbottigliare in condizioni atmosferiche di bel tempo;

Utilizzare bottiglie di adeguato spessore per evitare che la pressione creatasi durante la fermentazione ne provochi lo scoppio, ed assicurarsi della perfetta tenuta dei tappi, per evitare la perdita della pressione interna;

Lasciare uno spazio di almeno 7 cm tra il vino e l'imboccatura della bottiglia;

Conservare il vino imbottigliato in ambienti con poca luce, privi di cattivi odori e di fonti di calore, ad una temperatura costante (16° – 22°) e non troppo bassa per evitare di bloccare la fermentazione;

Le bottiglie vanno disposte orizzontalmente fino a fermentazione avvenuta, poi si possono conservare in piedi affinché il deposito vada sul fondo della bottiglie; terminata la fermentazione si forma un sedimento che è garanzia di vino a fermentazione naturale in bottiglia e non pregiudica la buona qualità del vino stesso;

E' consigliabile attendere almeno un mese dalla fine della fermentazione prima di iniziare a bere il vino nuovo.