



SOCIETÀ' AGRICOLA

LORENZON TARCISIO E BRUNO S.S.

Via Concie, 2 - 31047 Negrisia di Ponte di Piave (TV)

Tel. 3383560652 (Bruno) 3400527743 (Mara)

## *“La tradizione contadina consiglia:”*

**1-La damigiana:** non tenete il vino in damigiana troppo a lungo, ma imbottigliatelo il prima possibile, se volete ottenere un vino frizzante.

Non lasciare mai le damigiane scolme perché il vino potrebbe deteriorarsi nel breve periodo. E' quindi preferibile travasarlo in recipienti più piccoli.

**2-La bottiglia:** è importante che la bottiglia sia robusta. La scelta ideale per i vini mossi e frizzanti è l'emiliana (peso 550/600 gr).

**3-Il colore del vetro:** è preferibile utilizzare bottiglie dal vetro scuro: è infatti importante proteggere il vino dalla luce in quanto si conserva meglio.

**4-La pulizia:** lavare bene le bottiglie possibilmente con acqua calda. Una volta ben asciutte vanno avvinare con una piccola quantità di vino prima di essere riempite.

**5-Prima di imbottigliare:** per i vini atti alla fermentazione in bottiglia è consigliabile mescolare il contenuto della damigiana perchè i lieviti potrebbero depositarsi sul fondo.

**6-Riempimento:** riempite le bottiglie secondo le indicazioni riportate sul fondo della stessa.

**7-Il tappo:** per i vini frizzanti è preferibile utilizzare il tappo corona; ma va bene anche quello in sughero purché specifico per la spumantizzazione. E' importante tappare la bottiglia subito dopo averla riempita.

**8-Conservazione:** conservare le bottiglie al riparo dalla luce, in un luogo possibilmente fresco e in assenza di odori forti.

**9-Temperature:** temperature troppo alte potrebbero ritardare, bloccare e inibire la rifermentazione; temperature troppo basse potrebbero accelerare la fermentazione in damigiana.

**10-Taniche:** sconsigliamo di lasciare il vino in taniche di plastica per più di 7-8 giorni; è meglio travasarlo in appositi recipienti di vetro

**11-Ricorda:** il vino è un prodotto alimentare vivo, durante la sua vita potrebbe subire alterazioni causate dalla natura.

**12-Pro memoria:** Per ottenere vini frizzanti consigliamo di imbottigliare tra febbraio e aprile, per vini fermi da giugno in poi. Cambiamenti climatici potrebbero influire positivamente, ma anche negativamente, sul risultato che volete ottenere in caso di fermentazione naturale.

**BUON LAVORO !!!**