



Scopri come imbottigliare il tuo vino seguendo la nostra guida!



Step 1

Dopo l'acquisto mantenere il vino in recipienti lontani da fonti di calore e dalla luce diretta a temperatura tra 16 e 25 C°



Step 2

- Iniziare ad imbottigliare quando dal recipiente si notano risalire le bollicine di gas che indicano **l'inizio della fermentazione**
- Il periodo migliore è quello **tra Marzo e Aprile**
- In base alle **fasi della luna** l'imbottigliamento migliora ulteriormente in base al risultato che si vuole ottenere



Luna nuova (nera)
si sconsiglia l'imbottigliamento



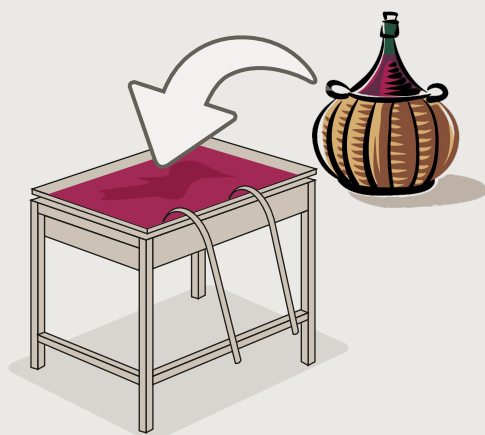
Luna crescente (gobba ponente)
per ottenere vini più frizzanti



Luna piena (bianca)
fase favorevole per tutti i tipi di vino



Luna calante (gobba levante)
per vini da invecchiamento e vini dolci



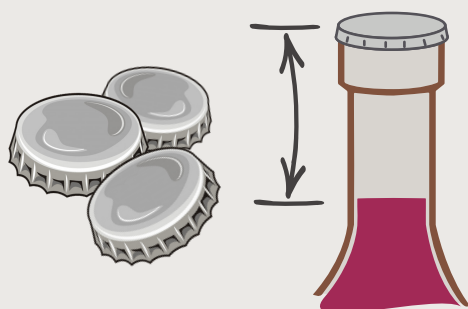
Step 3

Nella fase di imbottigliamento è consigliabile **arieggiare prima il vino**, direttamente nella riempitrice a becchi oppure travasandola in un'altra damigiana, per aumentare la concentrazione di ossigeno utile ai lieviti, in assenza di vento e con il bel tempo



Step 4

Usare sempre bottiglie **pulite, asciutte e di spessore adeguato** in base al risultato che si desidera ottenere. Una mancanza d'igiene può alterare il naturale processo di maturazione e conservazione del vino



Step 5

Rispettare sempre la **distanza di sicurezza** tra il livello del vino e il tappo indicata sul fondo della bottiglia e usare **tappi a corona** con tappino di plastica alto



Step 6

Gustati il vino imbottigliato con le tue mani che ben accompagna piatti succulenti di vario genere. Durante i tuoi pasti avrai qualcosa in più da raccontare quando sei in compagnia...buon imbottigliamento!