



Buzzetti

Calendario lunare 2018

- ✓ 3-16 gennaio
- ✓ 1-14 febbraio
- ✓ 3-16 marzo
- ✓ 1-15 aprile (Pasqua 1° aprile)
- ✓ 1-14 maggio
- ✓ 30 maggio - 12 giugno
- ✓ 29 giugno - 12 luglio
- ✓ 28 luglio - 10 agosto
- ✓ 27 agosto - 8 settembre
- ✓ 26 settembre - 8 ottobre
- ✓ 25 ottobre - 6 novembre
- ✓ 24 novembre - 6 dicembre
- ✓ 23 dicembre - 5 gennaio 2019

I CONSIGLI DELL'AZIENDA:

- I vini bianchi secchi (Malvasia secco, Ortrugo, Monterosso secco) si possono imbottigliare anche in maggio o giugno, quando hanno già avviato la fermentazione in damigiana, per evitare che non fermentino in bottiglia
- Imbottigliare preferibilmente con tappi a corona con tappino di plastica alto, altrimenti con turaccioli di sughero, tappi in plastica con alette e gabbietta di metallo. Usare tappi nuovi e puliti
- Imbottigliare sempre in luna, possibilmente con cielo sereno e in assenza di vento. Per avere vini frizzanti imbottigliare nei periodi consigliati
- Usare sempre bottiglie ben pulite e asciutte; un'igiene non perfetta può alterare il naturale processo di maturazione e conservazione del vino. Nelle bottiglie umide può verificarsi la "fioretta", o altri fenomeni di rifermentazione o inibizione della fermentazione; essendo un procedimento naturale, l'azienda non può prevedere la fermentazione del vino né in damigiana né in bottiglia
- Rispettare la distanza di sicurezza tra il livello del vino e il tappo, indicata sul fondo della bottiglia

Usare bottiglie pulite, con vetro spessorato e resistente

Società Agricola Buzzetti Fabio
loc. Dametti, 4 – Chiavenna Rocchetta
29018 Lugagnano Val d'Arda (Pc)
coordinate GPS: N 44.83826° - E 9.80619°
C.F. - P. Iva 01716010333
cell. 329/4765552 - e-mail fabiobuzzettivini@libero.it
e-mail PEC fabiobuzzetti@pec.it
web www.vitivinicolabuzzetti.it