



Buzzetti Calendario lunare 2017

- ✓ 13-27 gennaio
- ✓ 12-25 febbraio
- ✓ 13-27 marzo
- ✓ 12-25 aprile (Pasqua 16 aprile)
- ✓ 11-24 maggio
- ✓ 10-23 giugno
- ✓ 10-22 luglio
- ✓ 8-20 agosto
- ✓ 7-19 settembre
- ✓ 6-18 ottobre
- ✓ 5-17 novembre
- ✓ 4-17 dicembre

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 con turaccioli di sughero, tappi in plastica con alette e gabbietta di metallo, tappi a corona con tappino di plastica alto. 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