Imbottigliare nel 2023

Sempre con il bel tempo e nella prima Luna disponibile

Le date indicate si riferiscono alle Lune Calanti.
E' possibile comunque imbottigliare anche nei 7 giorni precedenti
e cioè nel primo quarto di Luna Crescente.

LUNA NUOVA
Non consigliabile
per lavorare vini

PRIMO QUARTO
Periodo per ottenere
vini più frizzanti

LUNA PIENA
Favorevole per tutti
i tipi di vino

ULTIMO QUARTO
Per vini da invecchiamento
e vini dolci

dal 07 gennaio	al 21 febbraio
dal 05 febbraio	al 20 marzo
dal 07 marzo	al 21 marzo
dal 06 aprile	al 20 aprile
dal 05 maggio	al 19 maggio
dal 04 giugno	al 18 giugno
dal 03 luglio	al 17 luglio
dal 01 agosto	al 16 agosto
dal 31 agosto	al 15 settembre
dal 29 settembre	al 14 ottobre
dal 28 ottobre	al 13 novembre
dal 27 novembre	al 13 dicembre

BORTOLIN ANGELO

BORTOLIN ANGELO SPUMANTI sas di Bortolin Desiderio & C. - Via Strada di Guia, 107 - 31049 Valdobbiadene (Treviso) Italy
Tel. +39 0423 900125 - Fax +39 0423 901015 - mail: info@bortolinangelo.com - www.bortolinangelo.com

Qualche consiglio, ma non ne avrete bisogno 😉

- Tutta l'attrezzatura usata (travasatore, imbottigliatrice, bottiglie eccetera) deve essere perfettamente pulita ed asciutta. Qualsiasi residuo di acqua e/o polvere potrebbe essere motivo di inquinamento batterico che può compromettere il nostro risultato. L'ambiente di lavoro deve essere un ambiente pulito, asciutto e privo di odori (benzina, aceto, muffa da insaccati eccetera).
- Appena prima dell'imbottigliamento sarebbe opportuno "arieggiare" il vino, magari travasandolo da una damigiana all'altra oppure togliendone un secchio, scuoterla delicatamente per poi ricolmare con il secchio tolto preventivamente. Questo permette una buona costanza di lavoro da parte dei lieviti adibiti alla trasformazione degli zuccheri in anidride carbonica (bollicine) e alcole.
- Il livello di riempimento della bottiglia è buona norma sia considerato a 7/8 centimetri dal raso bocca della bottiglia stessa. Questa distanza, espressa in millimetri, è sempre indicata impressa nel fondo del vetro della bottiglia. Utilizzando bottiglie diverse sarebbe opportuno riempirle ognuna alla misura indicata, tale misura indica la quantità di ossigeno ottimale per una buona presa di spuma, oltre a garantirne la quantità contenuta. Si consiglia l'uso di bottiglie pesanti e di colore scuro.
- Se si usa un tappo di sughero è consigliabile l'uso di un tappo di prima qualità e soprattutto l'uso di una buona tappatrice che dovrà essere controllata nell'usura delle ganasce e ben lubrificata per permettere il movimento sincrono delle ganasce stesse. Diversamente il tappo potrebbe venire "rigato" per tutta o parte della sua lunghezza creando un solco dove l'anidride carbonica potrebbe liberarsi. Se si usa invece il classico tappo "a corona" è buona norma assicurarsi che la tappatrice esegua nella sua totalità il movimento a stringere la corona stessa. Nel caso si volessero usare tappi in plastica (lisci o ad alette) con la gabbietta di ferro è necessario che quest'ultima sia ben stretta per non permettere al tappo stesso movimenti di estrazione durante la fermentazione.
- La bottiglia una volta imbottigliata va conservata in piedi per permettere al deposito di potersi sedimentare nel fondo dopo la fase di fermentazione. L'ambiente di fermentazione dovrebbe essere fresco (non freddo) e mantenere una temperatura tra i 15 e i 20 gradi centigradi. Le bottiglie, una volta messe a scaffale, andrebbero ruotate di posizione, con cadenza settimanale, per permettere ad ognuna le stesse condizioni di luce, temperatura e umidità.
- L'inizio di fermentazione avverrà spontaneamente appena il vino considererà le condizioni ottimali al risveglio. Il tempo di fermentazione è sempre diverso a seconda del clima e delle condizioni di conservazione. Le fasi saranno di intorbidimento del vino durante la fermentazione, graduale illimpidimento a fine fermentazione con deposito sul fondo della bottiglia dei lieviti. Per un ottimale controllo delle fasi è consigliabile utilizzare anche qualche bottiglia trasparente, detta "spia".
- Per un consumo ottimale è consigliabile stappare la bottiglia ad una temperatura di 6/8° scaraffandola delicatamente in modo da conservare la bollicina e ottenere un vino limpido fino all'ultimo bicchiere.

Buon lavoro e … Cin Cin!!!