

DECALOGO DELL'IMBOTTIGLIAMENTO

- 1. Evitare di conservare il vino in recipienti di plastica. Questi sono comodi per il trasporto ma non indicati per la conservazione.**
- 2. Il vino dopo il trasporto deve riposare qualche giorno, evitando se possibile locali troppo freddi o troppo caldi.**
- 3. Imbottigliare in giorni sereni e senza vento. Evitare assolutamente le giornate piovose.**
- 4. Non imbottigliare con la luna nuova (cerchio nero sul calendario).**
- 5. Non avvinare le bottiglie passando lo stesso vino da una bottiglia all'altra: se una ha difetti li trasmette alle altre.**
- 6. La bottiglia correttamente riempita – salvo che per i vini dolci – ha uno spazio tra tappo e vino di circa 1 – 1,5 cm.**
- 7. I vini destinati all'invecchiamento vanno imbottigliati in recipienti scuri. Quelli migliori sono in vetro verde UVAG (protezione dai raggi solari).**
- 8. Le bottiglie vanno conservate in ambienti non troppo secchi e possibilmente al buio. Se imbottigliate con tappo di sughero meglio coricarle.**
- 9. Il tappo di sughero deve essere chiaro, non troppo morbido, compatto ma elastico. Evitare i tappi “a gruviera”.**

10. I tappi di sughero sono già pronti all'uso: non vanno preparati né con vino, né con olio, né con altre sostanze. I tappi sintetici non necessitano di preparazione.

Importante: ricordare sempre che i recipienti destinati all'imbottigliamento non vanno solo risciacquati ma sanitizzati con una soluzione di acqua e soda oppure acqua e candeggina (un cucchiaino da cucina ogni 2 litri di acqua tiepida), accuratamente risciacquati con acqua corrente e posti a scolare ed asciugare in modo da evitare la formazione di condensa all'interno del recipiente.