

2012

DATE PER L'IMBOTTIGLIAMENTO E TRAVASI

Se si desidera **TRAVASARE**
o imbottigliare **VINI SPUMANTI**:

Se si desidera **TRAVASARE**
o imbottigliare **VINI SECCHI E LISCI**:

<i>Dal</i>	<i>al</i>	<i>Dal</i>	<i>al</i>
01 GENNAIO	09 GENNAIO	22 GENNAIO	
31 GENNAIO	07 FEBBRAIO	20 FEBBRAIO	
01 MARZO	08 MARZO	21 MARZO	
30 MARZO	06 APRILE	20 APRILE	
29 APRILE	06 MAGGIO	20 MAGGIO	
28 MAGGIO	04 GIUGNO	18 GIUGNO	
27 GIUGNO	03 LUGLIO	18 LUGLIO	
26 LUGLIO	02 AGOSTO	16 AGOSTO	
24 AGOSTO	31 AGOSTO	15 SETTEMBRE	
22 SETTEMBRE	30 SETTEMBRE	14 OTTOBRE	
22 OTTOBRE	29 OTTOBRE	12 NOVEMBRE	
20 NOVEMBRE	28 NOVEMBRE	12 DICEMBRE	
20 DICEMBRE	28 DICEMBRE	10 GENNAIO	

MESI INDICATI PER VINI FRIZZANTI

Febbraio - Marzo - Aprile - Maggio

MESI INDICATI PER VINI DA INVECCHIARE

Agosto - Settembre - Ottobre - Novembre



Luna nuova

periodo non consigliato per lavorare il vino



Primo quarto

periodo consigliato per ottenere vini più frizzanti



Luna piena

periodo consigliato per tutte le lavorazioni dei vini



Ultimo quarto

periodo consigliato per vini da invecchiamento

Laboratorio interno per analisi dettagliate a vini

Vieni a visitare il nuovo reparto
dedicato ai settori:

VINO - OLIO

BIRRA - CASEARIA

Via Sodine, 54 - FROSINONE (Zona Aeroporto)



enoshop
Articoli e Prodotti Enologici

**Iscriviti
al corso
di enologia**

Per info: Tel. 0775.202199

Shopping on line
www.euro-casa.it

