

Come imbottigliare il vino

La scelta del vino

Scegliete in base ai vostri gusti ma preferite vini che si esprimono al meglio consumati giovani e fate una visita in cantina per capire se scatta la scintilla




Le bottiglie e i tappi


La bordolese è bella e pratica, l'emiliana classica e robusta. Scegliete il bottiglione solo se siete sempre tanti a tavola e non lo lasciate aperto a lungo. Preferite il colore scuro per i vini rossi e chiaro per i bianchi, ma solo se avete un luogo poco illuminato per conservarli


Preferite tappi di sughero tradizionali o al più quelli sintetici che mettono fine una volta per tutte al vino che "sa di tappo". Fate attenzione alla qualità se comprate tappi di sughero agglomerato




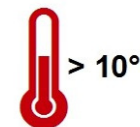
Quando imbottigliare

 Luna nuova (nera): si sconsiglia l'imbottigliamento

 Primo quarto (gobba a ponente): se si vogliono ottenere vini più frizzanti

 Luna piena (bianca): fase favorevole per tutti i tipi di vino

 Ultimo quarto (gobba a levante): per vini da invecchiamento e vini dolci



Come imbottigliare

Lavare le bottiglie
Solo con acqua calda o al più con lo spazzolino



Far asciugare
Mettete le bottiglie a testa in giù



Arvinare
Bagnate le pareti delle bottiglie con un po' di vino



Travasare il vino
Con una canula dalla damigiana sistemata in posizione rialzata



Tappare
Subito dopo avere completato l'imbottigliamento



Conservare
Non oltre l'anno in un luogo fresco, buio, senza odori,

Salute!