



LA PIANA  
WINERY

# VINO SFUSO 2024

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro DOP (secco, semisecco o amabile)..	€ 2,20/l
Pignoletto DOP secco .....	€ 2,40/l
Vino Bianco semisecco (taglio Trebbiano/Pignoletto).....	€ 2,10/l
Vino Bianco amabile (taglio Trebbiano/Pignoletto).....	€ 2,10/l
Emilia Malbo Gentile IGP .....	€ 3,20/l

---

## GIORNI I DI APERTURA

### FEBBRAIO

Giovedì 22  
Venerdì 23  
Sabato 24  
Giovedì 29

### MARZO

Venerdì 1  
Sabato 2  
Giovedì 7  
Venerdì 8  
Sabato 9  
Giovedì 28  
Venerdì 29  
Sabato 30

### APRILE

Giovedì 4  
Venerdì 5  
Sabato 6

---

## ORARI

Dalle 8:30 alle 12 e dalle 13:30 alle 17  
**E' GRADITA LA PRENOTAZIONE**

## CONTATTI

Via Ossi 4/B, Castelvetro di Modena  
344 150 36 49 | [agricola.lapiana@virgilio.it](mailto:agricola.lapiana@virgilio.it)  
[www.lapianawinery.com](http://www.lapianawinery.com)



# CONSIGLI PRATICI

Il vino acquistato presso la nostra cantina è **già pronto per l'imbottigliamento** e non necessita di aggiunte o trattamenti.

E' fondamentale **curare al massimo l'igiene** dei recipienti impiegati per il trasporto e per l'imbottigliamento. Consigliamo di effettuare il lavaggio con acqua e detergente apposito, quindi risciacquare fino a completa pulizia.

Per evitare l'inizio della fermentazione in damigiana è bene **imbottigliare il vino entro due giorni dall'acquisto**. E' importante evitare che il vino rimanga troppo tempo a contatto con l'aria.

Lo spazio tra il vino e l'imboccatura della bottiglia deve essere di almeno **9cm**. E' indispensabile utilizzare bottiglie di **adeguato spessore** affinché la pressione creatasi con la fermentazione non ne provochi lo scoppio.

I **vini amabili** richiedono una bottiglia da spumante metodo classico.

Assicurarsi della perfetta tenuta dei tappi, in modo da evitare la perdita di pressione interna.

**Conservare** il vino imbottigliato in ambienti con poca luce, privi di cattivi odori e con una temperatura il più possibile costante (**16°-22°**). Una temperatura troppo bassa ostacola la fermentazione.

Le bottiglie devono essere **disposte orizzontalmente** (coricate) fino a fermentazione avvenuta, dopodiché si possono conservare in piedi in modo che il deposito vada sul fondo della bottiglia.

Terminata la fermentazione si forma sempre un sedimento più o meno consistente che è **garanzia** di vino a fermentazione naturale in bottiglia. Tale fenomeno non pregiudica la qualità del vino finito.

Il **periodo ottimale di maturazione** del vino in bottiglia non deve essere inferiore a tre mesi.

**LUNE PER IMBOTTIGLIAMENTO 2024**

**DAL 25 FEBBRAIO AL 9 MARZO**

**DAL 26 MARZO AL 7 APRILE**