



**FAMIGLIA TONIOLO**  
**VINI DAL 1915**

## **Soc. Agr. Toniolo Vigneti & Cantina**

Via Regazzoni, 12  
35030 Galzignano Terme (PD)  
Tel. 049 9130122  
info@toniolovini.it  
[www.toniolovini.it](http://www.toniolovini.it)

## **Calendario lune calanti 2022**

La Famiglia Toniolo consiglia i seguenti periodi per l'imbottigliamento dei vini:

Dal 17 Febbraio all'1 Marzo

Dal 19 Marzo al 31 Marzo

Dal 17 Aprile al 29 Aprile

Dal 17 Maggio al 29 Maggio

### **Guida per l'imbottigliamento**

**Qualità del vino e pulizia** sono due fattori molto legati tra loro.

Ecco la guida per la pulizia degli utensili per il trasporto, travaso e imbottigliamento:

- lava bene le bottiglie, le damigiane, i tubi e gli imbuti con prodotti dedicati (non utilizzare il detersivo per i piatti);
- spazzola dentro e fuori le bottiglie e le damigiane;
- risciacqua abbondantemente e ripetutamente, fino a pulizia completa;
- lascia sgocciolare bene le bottiglie o le damigiane fino ad asciugatura completa. Il tubo di travaso non deve contenere alcuna traccia d'acqua.
- se non usi subito le bottiglie conservarle con il bocchello rivolto verso il basso mentre le damigiane chiudile con il tappo.

Rispetta queste indicazioni per **mantenere inalterate le caratteristiche del vino** e per evitare spiacevoli problemi. Non usare recipienti che prima contenevano olio o aceto.

Per i vini atti a diventare frizzanti ricorda di avere in casa tappi nuovi e bottiglie che pesino almeno 750 grammi. Non preoccuparti se al termine della fermentazione noterai un po' di fondo sulla bottiglia: è un processo naturale che caratterizza vini genuini e di qualità. Conserva le tue bottiglie in piedi in un luogo non troppo caldo d'estate oppure in frigo.