



## CONSIGLI PRATICI PER CHI ACQUISTA VINO SFUSO e/o CONFEZIONATO IN PET

### VINO SFUSO

Per vino sfuso si intende vino non ancora imbottigliato e **non sigillato ermeticamente**.

Il cliente che sceglie questa modalità può presentarsi in cantina fornito di un proprio recipiente per farlo riempire con il vino che preferisce.

Per il buon mantenimento delle caratteristiche qualitative e organolettiche del vino è molto importante accertarsi dello **stato igienico** dei contenitori nei quali viene introdotto.

Prima del riempimento è necessario eseguire il lavaggio del contenitore, usando possibilmente una soluzione di acqua mescolata con un bicchiere di **disinfettante a base di cloro** (es. amuchina), che bisogna lasciar agire una notte intera, procedendo poi al risciacquo con abbondante acqua e finendo con l'asciugatura.

Tipologie di recipienti: qualsiasi contenitore è adatto (dame, damigiane, taniche, bottiglie), sia in vetro che in plastica. È necessaria però un'accortezza: il recipiente, anche se ben lavato e asciugato, **non deve aver contenuto in precedenza alcun tipo di olio vegetale, né alcun tipo di prodotto non alimentare**.

### VINO CONFEZIONATO IN PET

Per il cliente sprovvisto di recipiente, la nostra azienda confeziona i propri prodotti in pratici recipienti in PET da 2, 3 o 5 litri.

Con questa modalità il vino viene **sigillato ermeticamente**, può essere infatti conservato (in tale recipiente sigillato) in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e/o calore, fino ad un massimo di 3 mesi.

### TRAVASO E IMBOTTIGLIAMENTO

**In entrambe le modalità, il vino non subisce aggiunte di conservanti o stabilizzanti. Inoltre nel rispetto delle antiche tradizioni calabresi, i nostri vini non subiscono filtrazioni né pastorizzazioni per preservarne le caratteristiche organolettiche. La formazione di piccoli sedimenti è perciò sinonimo di genuinità.**



Sia per i contenitori di vino sfuso che per i contenitori in PET sigillati, una volta aperto il recipiente si consiglia di consumare il prodotto entro **3 giorni**. Se ciò non dovesse accadere risulta necessario da parte del cliente effettuare alcune operazioni di **travaso**, al fine di evitare problemi di ossidazione e/o variazioni qualitative e organolettiche del prodotto; **i contenitori infatti non devono mai rimanere semi-vuoti**.

Il processo di travaso e il successivo imbottigliamento possono però far subire alcune alterazioni al vino. Ecco perciò alcuni consigli per effettuare tale operazione al meglio.

Gli strumenti per procedere sono essenzialmente i seguenti:

- gomma con sifone e serbatoio di aspirazione (per recipienti pesanti e ingombranti come ad esempio una damigiana da 25 l)
- imbuto
- bottiglie o altri recipienti
- tappi
- macchina tappatrice (in alcuni casi)

L'operazione di travaso necessita che, oltre al vino, anche i recipienti ed i tappi siano di ottima qualità. In questo caso si consiglia di utilizzare esclusivamente recipienti e/o bottiglie in vetro, la cui scelta va fatta in base al vino che si deve travasare: *vetro chiaro o trasparente per il vino bianco e rosato, vetro scuro per il vino rosso*.

La pulizia del recipiente e delle bottiglie è fondamentale. Prima del loro riempimento bisogna sciacquarli con acqua fredda e successivamente lavarli usando una soluzione di disinfettante a base di cloro (es. amuchina), lasciata una notte intera ad agire, procedendo infine al risciacquo con abbondante acqua. Soltanto dopo la completa asciugatura è possibile procedere con l'imbottigliamento.

In questa fase è necessario avere tutti gli strumenti a portata di mano, in particolar modo i tappi, in quanto la chiusura dei recipienti e delle bottiglie va eseguita subito dopo aver travasato il prodotto, per evitare il contatto diretto del vino con l'aria.

Ecco alcuni esempi di bottiglie con tappo ideali per la conservazione del vino per un periodo inferiore ai 30 giorni:



Bottiglia con tappo  
meccanico

Bottiglia con tappo  
a vite

Bottiglia con tappo  
a corona

Per il cliente che volesse conservare il prodotto per un periodo superiore ai 30 giorni si consiglia di imbottigliare il vino con tappi in sughero, per garantire una migliore conservazione del prodotto. Si consiglia inoltre di riporre le bottiglie in un luogo fresco e al riparo da fonti di luce.

Vi ringraziamo per la cortese attenzione e non ci resta che augurarvi “SALUTE”.