

CALENDARIO ENOLOGICO 2018

<i>Dal giorno</i>	02/01/2018	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
<i>al giorno</i>	07/01/2018			
<i>Dal giorno</i>	08/01/2018	ULTIMO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare
<i>al giorno</i>	16/01/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	17/01/2018	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini,
<i>al giorno</i>	23/01/2018			
<i>Dal giorno</i>	24/01/2018	PRIMO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
<i>al giorno</i>	30/01/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	31/01/2018	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
<i>al giorno</i>	06/02/2018			
<i>Dal giorno</i>	07/02/2018	ULTIMO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare
<i>al giorno</i>	14/02/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	15/02/2018	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
<i>al giorno</i>	22/02/2018			
<i>Dal giorno</i>	23/02/2018	PRIMO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
<i>al giorno</i>	01/03/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	02/03/2018	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
<i>al giorno</i>	08/03/2018			10-12 marzo Antica Fiera di San Gregorio a Valdobbiadene
<i>Dal giorno</i>	09/03/2018	ULTIMO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare
<i>al giorno</i>	16/03/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	17/03/2018	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
<i>al giorno</i>	23/03/2018			controllare le attrezzature per imbottigliare e tappare
<i>Dal giorno</i>	24/03/2018	PRIMO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
<i>al giorno</i>	30/03/2018	QUARTO		(settimana di Pasqua)
<i>Dal giorno</i>	31/03/2018	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
<i>al giorno</i>	07/04/2018			

Dal giorno 08/04/2018 ULTIMO
al giorno 15/04/2018 QUARTO



Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare

Dal giorno 16/04/2018 NUOVA
al giorno 21/04/2018



**Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
Prima del caldo controllare accuratamente i recipienti**

Dal giorno 22/04/2018 PRIMO
al giorno 29/04/2018 QUARTO



Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti

Dal giorno 30/04/2018 PIENA
al giorno 07/05/2018



Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli

Dal giorno 08/05/2018 ULTIMO
al giorno 14/05/2018 QUARTO



Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare

Dal giorno 15/05/2018 NUOVA
al giorno 21/05/2018



Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini

Dal giorno 22/05/2018 PRIMO
al giorno 28/05/2018 QUARTO



Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti

Dal giorno 29/05/2018 PIENA
al giorno 05/06/2018



**Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
Inizia il periodo migliore per l' imbottigliamento dei rossi tranquilli**

Dal giorno 06/06/2018 ULTIMO
al giorno 12/06/2018 QUARTO



Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare

Dal giorno 13/06/2018 NUOVA
al giorno 19/06/2018



Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini

Dal giorno 20/06/2018 PRIMO
al giorno 27/06/2018 QUARTO



**Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Lavare od imbiancare la cantina**

Dal giorno 28/06/2018 PIENA
al giorno 05/07/2018



**Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
Controllare per tempo tutte le attrezzature di cantina**

Dal giorno 06/07/2018 ULTIMO
al giorno 12/07/2018 QUARTO



Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare

Dal giorno 13/07/2018 NUOVA
al giorno 18/07/2018



**Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
prendere un po' di riposo prima delle vendemmie**

Dal giorno 19/07/2018 PRIMO
al giorno 26/07/2018 QUARTO



Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti

Dal giorno 27/07/2018 PIENA
al giorno 03/08/2018



**Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
Si inizi a misurare il grado zuccherino in campo**

<i>Dal giorno</i>	04/08/2018	ULTIMO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare Lavaggio a fondo di tutti i recipienti
<i>al giorno</i>	10/08/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	11/08/2018	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
<i>al giorno</i>	17/08/2018			
<i>Dal giorno</i>	18/08/2018	PRIMO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti Ricordarsi di portare quanto prima il mosto all'analisi
<i>al giorno</i>	25/08/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	26/08/2018	PIENA		Eeguire i travasi o l'imbottigliamento dei vini tranquilli meglio proseguire con le vendemmie
<i>al giorno</i>	02/09/2018			
<i>Dal giorno</i>	03/09/2018	ULTIMO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare meglio proseguire con le vendemmie
<i>al giorno</i>	08/09/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	09/09/2018	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini Serbare le vinacce che si vogliono distillare
<i>al giorno</i>	15/09/2018			
<i>Dal giorno</i>	16/09/2018	PRIMO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
<i>al giorno</i>	24/09/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	25/09/2018	PIENA		Eeguire i travasi o l'imbottigliamento dei vini tranquilli
<i>al giorno</i>	01/10/2018			
<i>Dal giorno</i>	02/10/2018	ULTIMO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare Inizia il periodo per l'analisi dei vini compiuti
<i>al giorno</i>	08/10/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	09/10/2018	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini prendersi una pausa per meditare
<i>al giorno</i>	15/10/2018			
<i>Dal giorno</i>	16/10/2018	PRIMO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
<i>al giorno</i>	23/10/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	24/10/2018	PIENA		Eeguire i travasi o l'imbottigliamento dei vini tranquilli
<i>al giorno</i>	30/10/2018			
<i>Dal giorno</i>	31/10/2018	ULTIMO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare
<i>al giorno</i>	06/11/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	07/11/2018	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
<i>al giorno</i>	14/11/2018			
<i>Dal giorno</i>	15/11/2018	PRIMO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
<i>al giorno</i>	22/11/2018	QUARTO		
<i>Dal giorno</i>	23/11/2018	PIENA		Eeguire i travasi o l'imbottigliamento dei vini tranquilli
<i>al giorno</i>	29/11/2018			
<i>Dal giorno</i>	30/11/2018	ULTIMO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare
<i>al giorno</i>	06/12/2018	QUARTO		

Dal giorno 07/12/2018 NUOVA
al giorno 14/12/2018



Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini

Dal giorno 15/12/2018 PRIMO
al giorno 21/12/2018 QUARTO



Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti

Dal giorno 22/12/2018 PIENA
al giorno 28/12/2018



**Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
Si stappino le bottiglie dei rossi importanti**

Dal giorno 29/12/2018 ULTIMO
al giorno 04/01/2019 QUARTO



Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare

Si brindi alle feste con gli spumanti

Agr. Andrea Capuzzo rip. vietata



Via Rosset, 1 - 31017 CRESpano DEL GRAPPA (Treviso)
Tel. e Fax 0423/538982 -

Consulenza ed assistenza