





CALENDARIO ENOLOGICO 2020

Dal giorno al giorno	03/01/2019 09/01/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Dal giorno al giorno	10/01/2020 16/01/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
Dal giorno al giorno	17/01/2020 23/01/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare
Dal giorno al giorno	24/01/2020 01/02/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
Dal giorno al giorno	02/02/2020 08/02/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Dal giorno al giorno	09/02/2020 14/02/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
Dal giorno al giorno	15/02/2020 22/02/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare
Dal giorno al giorno	23/02/2020 01/03/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
Dal giorno al giorno	02/03/2020 08/03/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti Antica Fiera di San Gregorio a Valdobbiadene
Dal giorno al giorno	09/03/2020 15/03/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli controllare le attrezzature per imbottigliare e tappare
Dal giorno al giorno	16/03/2020 23/03/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare
Dal giorno al giorno	24/03/2020 31/03/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
Dal giorno al giorno	01/04/2020 07/04/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti (settimana di Pasqua)
Dal giorno al giorno	08/04/2020 13/04/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli

Dal giorno al giorno	14/04/2020 22/04/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare Vinitaly a Verona
Dal giorno al giorno	23/04/2020 29/04/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
Dal giorno al giorno	30/04/2020 06/05/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Dal giorno al giorno	07/05/2020 13/05/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l'imbottigliamento dei vini tranquilli
Dal giorno al giorno	14/05/2020 21/05/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare
Dal giorno al giorno	22/05/2020 29/05/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini Prima del caldo controllare accuratamente i recipienti
Dal giorno al giorno	30/05/2020 04/06/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Dal giorno al giorno	05/06/2020 12/06/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l'imbottigliamento dei vini tranquilli Inizia il periodo migliore per l'imbottigliamento dei rossi tranquilli
Dal giorno al giorno	13/06/2020 20/06/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare
Dal giorno al giorno	21/06/2020 27/06/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini Lavare od imbiancare la cantina
Dal giorno al giorno	28/06/2020 04/07/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Dal giorno al giorno	05/07/2020 12/07/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l'imbottigliamento dei vini tranquilli Controllare per tempo tutte le attrezzature di cantina
Dal giorno al giorno	13/07/2020 19/07/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare
Dal giorno al giorno	20/07/2020 26/07/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini
Dal giorno al giorno	27/07/2020 02/08/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Dal giorno al giorno	03/08/2020 10/08/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l'imbottigliamento dei vini tranquilli prendere un po' di riposo prima delle vendemmie
Dal giorno al giorno	11/08/2020 18/08/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l'imbottigliamento dei vini da invecchiare Lavaggio a fondo di tutti i recipienti

Dal giorno al giorno	19/08/2020 24/08/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini Si inizi a misurare il grado zuccherino in campo
Dal giorno al giorno	25/08/2020 01/09/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Dal giorno al giorno	02/09/2020 09/09/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli Ricordarsi di portare quanto prima il mosto all' analisi
Dal giorno al giorno	10/09/2020 16/09/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare ma meglio proseguire con le vendemmie
Dal giorno al giorno	17/09/2020 23/09/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini meglio proseguire con le vendemmie
Dal giorno al giorno	24/09/2020 30/09/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Dal giorno al giorno	01/10/2020 09/10/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli Serbare le vinacce che si vogliono distillare
Dal giorno al giorno	10/10/2020 15/10/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare
Dal giorno al giorno	16/10/2020 22/10/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini Inizia il periodo per l' analisi dei vini compiuti
Dal giorno al giorno	23/10/2020 30/10/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti
Dal giorno al giorno	31/10/2020 07/11/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
Dal giorno al giorno	08/11/2020 14/11/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare
Dal giorno al giorno	15/11/2020 21/11/2020	NUOVA		Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini prendersi una pausa per meditare
Dal giorno al giorno	22/11/2020 29/11/2020	PRIMO QUARTO		Si imbottiglino i vini che si vuole ottenere frizzanti o spumanti Vignaioli indipendenti a Piacenza
Dal giorno al giorno	30/11/2020 07/12/2020	PIENA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli
Dal giorno al giorno	08/12/2020 13/12/2020	ULTIMO QUARTO		Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare
Dal giorno al giorno	14/12/2020 21/12/2020	NUOVA		Eeguire i travasi o l' imbottigliamento dei vini tranquilli

Dal giorno 22/12/2020 PRIMO
al giorno 30/12/2020 QUARTO



Momento indicato per l' imbottigliamento dei vini da invecchiare

Si stappino le bottiglie dei rossi importanti

Dal giorno 31/12/2020 PIENA



**Periodo sconsigliato per ogni lavorazione sui vini,
Si brindi alle feste con gli spumanti**

Agr. Andrea Capuzzo rip. vietata



Consulenza ed assistenza