PODERE RIOSTO

VENDITA VINO SFUSO

Degustazione e Vendita
Lunedì – Venerdì 8.30 -17.30
Sabato 9-13
Sabato Pomeriggio e Domenica previa telefonata

***Vini DOC dei Colli Bolognesi** pronti per l'imbottigliamento:*

Pignoletto, Chardonnay, Sauvignon e Bianco di Riosto

Barbera, Cabernet Sauvignon, Cabernet Sauvignon Barrique (su prenotazione), Merlot e Rosso di Riosto

Per informazioni:

PODERE RIOSTO Via di Riosto n° 12 – Pianoro

Tel 051 / 777109 Fax 051 / 6527450 www.podereriosto.it - vendite@podereriosto.it

Per raggiungerci: a Pianoro Nuovo, dietro la Chiesa e gli impianti sportivi, prendere Via di Riosto in direzione collina e proseguire per 3 km seguendo le indicazioni.

PODERE RIOSTO

Consigli per l'imbottigliamento

- ✓ Travasare e filtrare il vino per evitare fastidiosi depositi nella bottiglia
- ✓ Lavare accuratamente le bottiglie
- ✓ Avvinare le bottiglie con lo stesso vino da imbottigliare
- ✓ Imbottigliare in giornate limpide e non ventose

● Luna Nuova: periodo non consigliato per lavorare il vino

Date per l'imbottigliamento Anno 2014

Gennaio dal 16 al 29
Febbraio dal 15 al 28
Marzo dal 16 al 29
Aprile dal 15 al 28
Maggio dal 14 al 27
Giugno dal 13 al 26
Luglio dal 12 al 26
Agosto dal 10 al 24
Settembre dal 9 al 23
Ottobre dal 8 al 22
Novembre dal 6 al 21
Dicembre dal 6 al 21

Mesi ideali per vini frizzanti:
Febbraio – Marzo - Aprile – Maggio
Mesi ideali per vini da invecchiamento:
Agosto – Settembre – Ottobre - Novembre