

PERLAGE

— WINERY —

le BioBollicine dal 1985

Informazioni Importanti!



LUNA PIENA



LUNA CALANTE



LUNA NUOVA

**Periodo consigliato
per imbottigliare i vini frizzanti**

N.B. Se le temperature sono elevate o compaiono delle bollicine che salgono verso l'alto nella damigiana, imbottigliare subito, anche in luna crescente!

Calendario per imbottigliare 2017 ...possibilmente con il bel tempo!

dal 12 marzo al 28 marzo
dall' 11 aprile al 26 aprile



VINI FRIZZANTI

dal 10 maggio al 25 maggio
dal 9 giugno al 24 giugno



POCO FRIZZANTI

dal 9 luglio al 23 luglio
dal 7 agosto al 21 agosto



VINI FERMI

L'imbottigliamento dei vini frizzanti è condizionato dalla temperatura esterna e del luogo di conservazione. Se avete sott'occhio le damigiane è sempre bene vedere se cominciano a salire delle bollicine verso l'alto, nel qual caso la ripresa fermentativa è cominciata e si deve imbottigliare. Se non è possibile questa osservazione, attenetevi al calendario indicato, anticipando nel periodo se le temperature sono alte o ritardando se sono basse. Se avete dubbi, chiamate in azienda o inviate una mail.

Ci trovate in Via Cal del Muner 16, 31020 Soligo, Treviso e potete contattarci allo 0438 900203 o via mail a info@perlagewines.com dal lunedì al venerdì dalle 8,00 alle 18,00



COME RAGGIUNGERCI:

- **Da Mestre:** A27 fino a Conegliano, poi seguire per Pieve di Soligo
- **Da Belluno:** A27 fino a Vittorio Veneto poi seguire per Pieve di Soligo infine per Farra di Soligo fino alla frazione di Soligo.
- **Da Castelfranco e da Feltre:** seguire per Vidor; da Vidor: seguire per Farra di Soligo fino alla frazione di Soligo.

-NAVIGATORE E GPS:

Inserire Via Cal del Muner 16 (se non viene trovata inserire Via Cao de Villa 39), Soligo

COORDINATE
NAVIGATORE
N. 45°54,329
E. 12°08,566

Visitate il nostro sito www.perlagewines.com,
seguiteci su Facebook (facebook.com/PerlageOrganicWines)
e iscrivetevi alla nostra newsletter per seguire tutte le novità e gli
eventi di Perlage!