

PROGRAMMA VENDEMMIA 2019

(53 esima)

La Cantina sarà aperta come segue:

- per il ricevimento di tutte le **UVE CHIANTI** e **UVE ROSSE** GIUDICATE SUFFICIENTEMENTE MATURE (obbligatorio campione preventivo per verifica gradazione) a partire da GIOVEDÌ 12 Settembre mediante apertura limitata degli impianti.
- per il ricevimento di tutte le **UVE CHIANTI**, **UVE ROSSE** ed **UVE BIANCHE** a partire da MERCOLEDÌ 18 Settembre e per tutta la durata della Vendemmia.
- La Cantina resterà sempre APERTA il SABATO.
- La Cantina sarà inoltre sempre CHIUSA la DOMENICA.
- Sarà possibile consegnare Uve raccolte con la VENDEMMIATRICE prendendo preventivamente accordi con la Direzione.

-
- **Chi fosse disponibile a consegnare UVE ROSSE (NON Miste), ben scelte, delle varietà:**
 - Sangiovese, Ciliegiole, Colorino, Merlot, Malvasia nera - perfettamente sane ed integre – in CASSETTE – è invitato a prendere SUBITO contatto con la Cantina poiché possono essere consegnate solo in determinati giorni.
 - - Le Cassettes sono disponibili presso la Cantina.-
-

ORARIO RICEVIMENTO

TUTTE LE UVE: _____ dalle ore **10,00** alle **20,00** con orario continuato e conseguente **abolizione della pausa pranzo.**

E' stata stabilita l'attribuzione dei seguenti premi:

- PREMIO CONFERENTE TOTALE: - Euro 1,00 a q.le di Uva.
- PREMIO SELEZIONE.....: - Euro 1,00 a q.le di Uva, per il conferimento di Uve Bianche separate dalle Rosse e Uve Rosse separate dalle Bianche.
- PREMIO UVE ROSSE in CASSETTE Euro 20,00 a q.le di Uva compreso il Premio Selezione.

- Invitiamo i Soci a SEPARARE IL PIÙ POSSIBILE le Uve Bianche dalle Rosse, facendo presente che le UVE MISTE dovranno contenere almeno il 40% di UVE Rosse.

Modalità di conferimento delle Uve

- Le Uve dovranno essere conferite **sane, rispettando scrupolosamente l'intervallo che deve intercorrere fra l'ultimo trattamento effettuato nel vigneto e il giorno della raccolta.**
- In adeguato stato di maturazione, tale da raggiungere la gradazione minima prevista dalla Legge e/o dai disciplinari di produzione.

- NON PIGIATE, NON in stato di Fermentazione o Ossidate, È PERTANTO NECESSARIO CHE SIANO CONSEGNATE ALLA CANTINA IL GIORNO CHE VENGONO RACCOLTE.

- La consegna dovrà avvenire alla rinfusa su carri opportunamente predisposti con Cassoni **BEN LAVATI, in acciaio inox o in acciaio verniciato con vernici atossiche oppure rivestiti con telo in plastica termosaldato ad uso alimentare; tutti i materiali che vanno a diretto contatto con le Uve devono essere idonei al contatto con gli alimenti.**

- **NON sarà possibile conferire le Uve allorchè contenute in cassoni predisposti diversamente da quanto sopradetto, oppure in bigonce o sacchi, nel qual caso le Uve NON SARANNO RICEVUTE.**

Facciamo presente che incorreranno nella Penalità, a prescindere dalla valutazione visiva e olfattiva:

- le Uve di qualsiasi tipo che non raggiungono la gradazione minima prevista dalla legge e/o dai disciplinari di produzione;

Invitiamo in modo pressante i soci, in particolare coloro che useranno la Vendemmiatrice, a prestare la massima attenzione affinché corpi estranei NON finiscano nelle uve; i danni eventualmente causati ai macchinari della cantina e non solo, sarebbero addebitati al socio che li ha causati.

Il Presidente
(ROSANNA M.)