



COOPERATIVE
MONTALBANO
OLIO & VINO
SOCIETÀ COOPERATIVA AGRICOLA

Via Giugnano, 135
51035 Lamporecchio (Pt)
Tel. +39 0573 803200 Fax +39 0573 81664
cooperativemontalbano@certiposta.net
P. IVA e C.F. 01869110476

Reparto: CANTINA

Empoli, li 02/09/2020

- A tutti i SOCI

- LL. II. -

PROGRAMMA VENDEMMIA 2020

(54 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 10 Settembre mediante apertura limitata degli impianti.
- per il ricevimento di tutte le **UVE CHIANTI**, **UVE ROSSE** ed **UVE BIANCHE** a partire da LUNEDÌ 14 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.

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.

ATTENZIONE: dalla campagna 2020 i buoni di cui sopra saranno attribuiti sotto forma di buoni spesa direttamente spendibili nei negozi della cooperativa a partire dal 1° acconto uve.



Tel. +39 0571 729131
info@oliomontalbano.it
www.oliomontalbano.it

"Oleificio Cooperativo
Montalbano"

Tel. +39 0573 803200
info@oleificioontalbano.it
www.oleificioontalbano.it



Cantina Montalbano

Tel. +39 0571 80649
cantina.montalbano@tiscalinet.it
www.cantinemontalbano.com

- 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
(PAGANELLI C.)