

Empoli, li 25/08/2022

- A tutti i SOCI

- LL. II. -

PROGRAMMA VENDEMMIA 2022 (56 esima)

La Cantina sarà aperta come segue:

- fino al giorno 11/09 “**APERTURA LIMITATA**” degli impianti per il ricevimento di tutte le **UVE CHIANTI** e **UVE ROSSE** GIUDICATE SUFFICIENTEMENTE MATURE, con campione preventivo per verifica gradazione e **SOLO previo appuntamento** con il responsabile di Cantina.
- per il ricevimento di tutte le **UVE CHIANTI**, **UVE ROSSE** ed **UVE BIANCHE** a partire da **LUNEDI' 12 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: come per la campagne 2020 e 2021, anche per la campagna 2022 i premi di cui sopra saranno attribuiti sotto forma di buoni spesa direttamente spendibili nei negozi della cooperativa a partire dalle fatture emesse per il 1° acconto uve.



- 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.)