

Condizione delle uve in vendemmia 2017



Campione di uve utilizzato per la sperimentazione



Preparazione del mosto



Inoculo dei lieviti prodotti



Tini contenenti i mosti
inoculati con i lieviti prodotti
(a sinistra 25 hL a destra 150
hL)



Rimontaggi



Allestimento delle damigiane per la fermentazione malolattica

