

CALENDARIO CONFERIMENTO UVE BIANCHE 2023 STABILIMENTO DI VO'

GLERA (SERPRINO e PROSECCO):

da <u>lunedì 04 Settembre</u> a <u>sabato 09 Settembre</u> (<u>escluso mercoledì 06 settembre</u>)

da martedì 12 Settembre a sabato 16 Settembre (escluso mercoledì 13 settembre)

è garantita la raccolta anche oltre tale data in funzione dell'andamento climatico e della maturazione

BIOLOGICO o SQNPI:

mercoledì 06 settembre

mercoledì 13 settembre

MOSCATO GIALLO (FIOR D'ARANCIO):

da lunedì 11 Settembre a sabato 16 Settembre (escluso mercoledì 13 settembre)

è garantita la raccolta anche oltre tale data in funzione dell'andamento climatico e della maturazione

Per uve a maturazione anticipata (previo accordo con agronomo!):

Martedì 05 Settembre

Venerdì 08 Settembre

BIOLOGICO o SQNPI:

mercoledì 13 settembre

TOCAI BIANCO, MARZEMINA BIANCA, PINELLA, RIESLING, SAUVIGNON:

da giovedì 07 Settembre a sabato 09 Settembre

GARGANEGA, TREBBIANO E ALTRE BIANCHE TARDIVE:

da definire in funzione dell'andamento climatico e della maturazione



Orario di conferimento CONTINUATO

vendemmia meccanica: dalle 08:00 alle 15:00 vendemmia manuale: dalle ore 10:00 alle 18:00

Si comunica che i carri che entreranno nel piazzale dopo le ore 18.00 non verranno scaricati ma dovranno attendere la mattina successiva

Note vendemmiali

E' importante conferire l'uva vendemmiata nel più breve tempo possibile evitando le soste sui rimorchi per impedire gravi danni qualitativi. Nell'uva vendemmiata a macchina sarà riconosciuto un 3% in più per compensare il peso dei raspi. L'uva dovrà essere consegnata sana, matura e priva di seccume e di marciumi. A tal fine, allo scarico, sarà presente un addetto incaricato a valutare le caratteristiche delle uve ed eventualmente penalizzare quelle che presentano anomalie di carattere fitosanitario o di maturazione.

I soci che vendemmiano uva a macchina devono obbligatoriamente passare in Cantina prima di iniziare le operazioni di raccolta per ritirare dei prodotti enologici da mettere nel fondo del carro in modo da prevenire deterioramenti qualitativi delle uve.

I carri che trasportano l'uva vendemmiata a macchina e quelli di soci che provengono dall'ex stabilimento di Monselice e che sono in possesso della relativa autorizzazione rilasciata presso gli uffici della Cooperativa hanno la priorità nello scarico per cui sono autorizzati a sopravanzare i carri che sono in attesa, per evitare spiacevoli disguidi si invitano i soci interessati ad applicare un cartello sul rimorchio con la scritta "vendemmia meccanica" oppure "ex stabilimento Monselice".

Per le uve **Glera atta a Prosecco o Seprino, Pinella, Moscato Giallo (Fior d'Arancio) e Moscato Bianco** la raccolta potrà essere eseguita precocemente in quanto saranno destinate alla produzione di vini spumanti e/o frizzanti e di conseguenza il titolo zuccherino non costituisce un parametro fondamentale ai fini della liquidazione fermo restando le gradazioni minime prevista dai disciplinari di produzione.

Scarico uva

I mezzi di trasporto dovranno essere adeguati agli impianti di scarico ed i rimorchi dovranno essere idonei per quanto riguarda gli aspetti igienico sanitari relativi al trasporto di alimenti. L'uva dovrà essere priva di corpi estranei che possono arrecare danni alle attrezzature. **Di tali danni sarà fatto addebito a coloro che ne saranno stati causa.** I mezzi di trasporto dovranno essere adeguati alle prescrizioni del Codice della strada per evitare incidenti e/o sanzioni dell'autorità pubblica. A tal proposito si ricorda che per motivi di sicurezza, già da alcuni anni, è obbligatorio applicare le catene alle sponde dei rimorchi in modo che la sponda stessa non si abbassi oltre al livello del pianale del rimorchio e che per le uve vendemmiate a macchina e per i carri che superano i 40 quintali di uva trasportata è obbligatorio dotare i rimorchi di meccanismi idraulici per l'apertura delle sponde.

I rimorchi che non risulteranno dotati dei questi fondamentali dispositivi di sicurezza non saranno scaricati. Durante lo scarico è obbligatorio attenersi alle indicazioni del personale addetto o alle informazioni riportate nei cartelli esposti, inerenti le norme di sicurezza.

Uve a D.O.C.

Il socio deve dichiarare l'uva a D.O.C. all'atto della consegna. Si ricorda che l'uva sarà declassata da D.O.C. a I.G.T se non raggiungerà la gradazione minima prevista dal disciplinare e/o se supererà le rese previste per tipologia. Il declassamento interesserà tutto l'appezzamento a D.O.C. e non solo quella al momento dello scarico. I soci che prevedono di ottenere una resa superiore a quelle previste dai disciplinari D.O.C. Colli Euganei, D.O.C. Prosecco e DOC DELLE VENEZIE devono comunicarlo alla pesa al momento del 1° conferimento.

IL SOCIO DEVE CONTROLLARE SEMPRE E SUBITO IL CARTELLINO DELLA PESATA, SOPRATTUTTO IL NOME DEL SOCIO E IL TIPO D'UVA
SI ACCETTANO VARIAZIONI ENTRO LE ORE 08:00 DEL GIORNO SUCCESSIVO AL CONFERIMENTO

Via G. Marconi, 314 - 35030 Vò (PD) Italia Tel. 049 9940011 – Fax. 049 9940497 e-mail: info@cantinavo.it Partita Iva e Codice Fiscale 00228500286