



Socio: (nome -cognome) _____

Oltre ai barili delle batterie è presente anche un barile di acetificazione (badessa)

SI NO

Campione del Barile

PRIMO CAMPIONE

Della Batteria

Età della batteria (anni)

Campione del Barile

SECONDO CAMPIONE

Della Batteria

Età della batteria (anni)

Campione del Barile

TERZO CAMPIONE

Della Batteria

Età della batteria (anni)

Dal più piccolo al più grande	Capacità (litri)	Tipo di legno
Barile n. 1		
Barile n. 2		
Barile n. 3		
Barile n. 4		
Barile n. 5		
Barile n. 6		
Barile n. 7		

Dal più piccolo al più grande	Capacità (litri)	Tipo di legno
Barile n. 1		
Barile n. 2		
Barile n. 3		
Barile n. 4		
Barile n. 5		
Barile n. 6		
Barile n. 7		

Dal più piccolo al più grande	Capacità (litri)	Tipo di legno
Barile n. 1		
Barile n. 2		
Barile n. 3		
Barile n. 4		
Barile n. 5		
Barile n. 6		
Barile n. 7		

La batteria è collocata in:

La batteria è collocata in:

La batteria è collocata in:

Temperatura media in estate:

Temperatura media in estate:

Temperatura media in estate:

Temperatura media in inverno:

Temperatura media in inverno:

Temperatura media in inverno:

L'ambiente è in prevalenza: umido secco

L'ambiente è in prevalenza: umido secco

L'ambiente è in prevalenza: umido secco

Provenienza del mosto utilizzato per l'ultimo rinalzo effettuato:

(scrivere nelle caselle la lettera della batteria, è possibile indicare un'opzione diversa per ciascuna batteria)

			Prodotto in proprio con uva propria o con uva acquistata
			Prodotto in proprio con mosto fresco acquistato
			Prodotto in proprio con mosto cotto acquistato
			Acquistato mosto cotto fermentato ed acetificato
			Altro (specificare):

Tipo di ventilazione dell'ambiente in cui è collocata la batteria:

(scrivere nelle caselle la lettera della batteria, è possibile indicare un'opzione diversa per ciascuna batteria)

			ventilazione costante tutto l'anno
			ventilazione modulata in base alla stagione
			ventilato periodicamente
			ventilato saltuariamente
			Altro (specificare):