



Calendario per imbottigliamento 2017

PRIMO QUARTO

periodo per ottenere
vini più frizzanti



LUNA NUOVA

non consigliabile per
l'imbottigliamento

ULTIMO QUARTO

per vini da
invecchiamento e vini dolci



LUNA PIENA

favorevole per tutti
i tipi di vino

dal 12 gennaio

dal 11 febbraio

dal 12 marzo

dal 11 aprile

dal 10 maggio

dal 9 giugno

dal 9 luglio

dal 7 agosto

dal 6 settembre

dal 5 ottobre

dal 4 novembre

dal 3 dicembre

al 28 gennaio

al 26 febbraio

al 28 marzo

al 26 aprile

al 25 maggio

al 24 giugno

al 23 luglio

al 21 agosto

al 20 settembre

al 19 ottobre

al 18 novembre

al 18 dicembre

mesi indicati per vini
frizzanti

mesi indicati per vini
da invecchiamento

* Se possibile con bella giornata

Per evitare la fermentazione in damigiana
il vino deve rimanere ad una temperatura inferiore ai 13°

Il vino messo in bottiglia deve essere conservato
in luogo fresco.

L'amabile in bottiglia a distanza di tempo si trasforma
in frizzante.

Il deposito lasciato sul fondo è la conseguenza
di tale fermentazione naturale.



CA' Baradei

SOCIETÀ AGRICOLA CA' BARADEI S.S.

Via Baradei, 24

31010 Mareno di Piave - TV

Tel. 0438 30229 - Fax 0438 497966

info@cabaradei.it - www.cabaradei.it