



Calendario per imbottigliamento 2021

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 28 gennaio

dal 27 febbraio

dal 28 marzo

dal 27 aprile

dal 26 maggio

dal 24 giugno

dal 24 luglio

dal 22 agosto

dal 21 settembre

dal 20 ottobre

dal 19 novembre

al 11 febbraio

al 13 marzo

al 12 aprile

al 11 maggio

al 10 giugno

al 10 luglio

al 8 agosto

al 7 settembre

al 6 ottobre

al 4 novembre

al 4 dicembre

mesi indicati per vini
frizzanti
(per circa 30/40 giorni
alla temperatura
ideale tra 16 e 20° C.)

mesi indicati per vini
da invecchiamento

* Se possibile con bella giornata

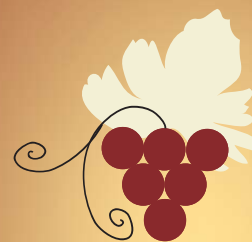
Per evitare la fermentazione in damigiana

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