



# Lunario 2026

**PRIMO QUARTO**  
rifermentazione più veloce  
e grossolana



**LUNA NUOVA**  
non consigliabile per  
l'imbottigliamento

**ULTIMO QUARTO**  
per vini da  
invecchiamento e vini dolci



**LUNA PIENA**  
rifermentazione più lenta  
e armonica

dal 3 gennaio	al 18 gennaio
dal 1 febbraio	al 17 febbraio
dal 3 marzo	al 19 marzo
dal 2 aprile	al 17 aprile
dal 1 maggio	al 16 maggio
dal 1 giugno	al 15 giugno
dal 1 luglio	al 14 luglio
dal 29 luglio	al 12 agosto
dal 28 agosto	al 11 settembre
dal 26 settembre	al 10 ottobre
dal 26 ottobre	al 9 novembre
dal 24 novembre	al 9 dicembre

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

mesi indicati per vini  
da invecchiamento

\* Se possibile con bella giornata

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.

I vini da rifermentazione consegnati in bag in box e  
in damigiana andranno imbottigliati entro 1/2 giorni  
dal ricevimento se le temperature sono superiori ai  
10/12° C. Non attendere comunque oltre i 10/15  
giorni dal ricevimento



## CA' Baradei

SOCIETÀ AGRICOLA CA' BARADEI S.S.

Via Baradei, 24

31010 Marenò di Piave - TV

Tel. 0438 30229 - Fax 0438 497966

info@cabaradei.it - www.cabaradei.it