



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

dal 1 febbraio

dal 3 marzo

dal 2 aprile

dal 1 maggio

dal 1 giugno

dal 1 luglio

dal 29 luglio

dal 28 agosto

dal 26 settembre

dal 26 ottobre

dal 24 novembre

al 18 gennaio

al 17 febbraio

al 19 marzo

al 17 aprile

al 16 maggio

al 15 giugno

al 14 luglio

al 12 agosto

al 11 settembre

al 10 ottobre

al 9 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 Mareno di Piave - TV

Tel. 0438 30229 - Fax 0438 497966

info@cabaradei.it - www.cabaradei.it