



Lunario 2023

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 7 gennaio

dal 5 febbraio

dal 7 marzo

dal 6 aprile

dal 5 maggio

dal 4 giugno

dal 3 luglio

dal 1° agosto

dal 31 agosto

dal 29 settembre

dal 28 ottobre

dal 27 novembre

al 21 gennaio

al 20 febbraio

al 21 marzo

al 20 aprile

al 19 maggio

al 18 giugno

al 17 luglio

al 16 agosto

al 15 settembre

al 14 ottobre

al 13 novembre

al 13 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.*

*I vini consegnati in bag in box andranno
imbottigliati entro 1/2 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