



Lunario 2024

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 25 gennaio	al 9 febbraio
dal 24 febbraio	al 10 marzo
dal 25 marzo	al 8 aprile
dal 24 aprile	al 8 maggio
dal 23 maggio	al 6 giugno
dal 22 giugno	al 6 luglio
dal 21 luglio	al 4 agosto
dal 19 agosto	al 3 settembre
dal 18 settembre	al 2 ottobre
dal 17 ottobre	al 1 novembre
dal 15 novembre	al 1 dicembre
dal 15 dicembre	al 30 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