



# Calendario per imbottigliamento 2020

## 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 10 gennaio

dal 9 febbraio

dal 9 marzo

dal 8 aprile

dal 7 maggio

dal 5 giugno

dal 5 luglio

dal 3 agosto

dal 2 settembre

dal 1° ottobre

dal 31 ottobre

dal 30 novembre

al 24 gennaio

al 23 febbraio

al 24 marzo

al 23 aprile

al 22 maggio

al 21 giugno

al 20 luglio

al 19 agosto

al 17 settembre

al 16 ottobre

al 15 novembre

al 14 dicembre

mesi indicati per vini  
frizzanti

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