



# Lunario 2025

## 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 13 gennaio

dal 12 febbraio

dal 14 marzo

dal 13 aprile

dal 12 maggio

dal 11 giugno

dal 10 luglio

dal 9 agosto

dal 7 settembre

dal 7 ottobre

dal 5 novembre

dal 5 dicembre

al 29 gennaio

al 28 febbraio

al 29 marzo

al 27 aprile

al 27 maggio

al 25 giugno

al 24 luglio

al 23 agosto

al 21 settembre

al 21 ottobre

al 20 novembre

al 20 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*

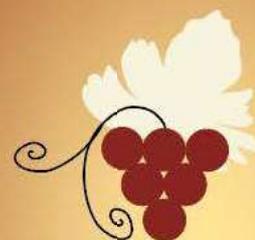
*Per evitare la fermentazione in damigiana  
il vino deve rimanere ad una temperatura inferiore ai 13°*

*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