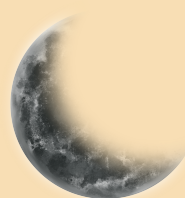


2026

LUNA PIENA:
TUTTI I TIPO DI VINO



ULTIMO QUARTO:
VINI DA
INVECCHIAMENTO E
DOLCI



LUNA NERA:
NON CONSIGLIABILE
PER LAVORARE I VINI



PRIMO QUARTO:
VINI FRIZZANTI



GENNAIO	DAL 3 GEN AL 09	DAL 10 AL 17	DAL 18 AL 25	DAL 26 AL 31 GEN
FEBBRAIO	DAL 1 FEB AL 08	DAL 9 AL 16	DAL 17 AL 23	DAL 24 AL 2 MARZO
MARZO	DAL 3 MAR AL 10	DAL 11 AL 18	DAL 19 AL 24	DAL 25 AL 01 APR
APRILE	DAL 2 APR AL 09	DAL 10 AL 16	DAL 17 AL 23	DAL 24 AL 30 APR
MAGGIO	DAL 1 MAG AL 08	DAL 9 AL 15	DAL 16 AL 22	DAL 23 AL 30 MAG
GIUGNO	DAL 1 GIU AL 07	DAL 8 AL 14	DAL 15 AL 20	DAL 21 AL 30 GIU
LUGLIO	DAL 1 LUG AL 06	DAL 7 AL 13	DAL 14 AL 20	DAL 21 AL 28 LUG
AGOSTO	DAL 30 LUG AL 05	DAL 6 AL 11	DAL 12 AL 19	DAL 20 AL 27 AGO
SETTEMBRE	DAL 28 AGO AL 03	DAL 4 AL 10	DAL 11 AL 17	DAL 18 AL 25 SETT
OTTOBRE	DAL 26 SET AL 02	DAL 3 AL 9	DAL 10 AL 17	DAL 18 AL 25 OTT
NOVEMBRE	DAL 26 OTT AL 31	DAL 1 AL 8	DAL 9 AL 16	DAL 17 AL 23 NOV
DICEMBRE	DAL 24 NOV AL 30	DAL 1 AL 8	DAL 9 AL 16	DAL 17 AL 23 DIC

Nello specifico:

- *in LUNA NUOVA (nera) è meglio non fare nulla*
- *in LUNA CRESCENTE (primo quarto) va bene imbottigliare i vini mossi*
- *in LUNA PIENA (bianca) è possibile imbottigliare tutti i tipi di vini*
- *in LUNA CALANTE (ultimo quarto) è ideale per i vini dolci e a lungo invecchiamento.*

Consigli per l'imbottigliamento:

- *Travasare e filtrare il vino per evitare fastidiosi depositi nella bottiglia*
- *Lavare accuratamente le bottiglie con prodotti sanitizzanti*
- *Avvinare le bottiglie con lo stesso vino da imbottigliare*
- *Imbottigliare in giornate limpide e non ventose*
- *Usare bottiglie scure per vini da lungo invecchiamento*
- *Usare tappi di sughero sterilizzati e lubrificati di buona qualità*
- *Lasciare le bottiglie tappate un paio di giorni in verticale*
- *Disporre le bottiglie coricate in modo che il vino tocchi al sughero*