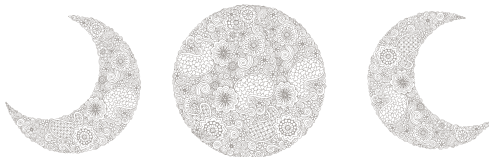


2025

il lunario "fai da te"

periodi ottimali per
l'imbottigliamento

periodi favorevoli
per l'imbottigliamento



VINI
FRIZZANTI

VINI
GIOVANI

VINI DA
INVECCHIARE
e VINI DOLCI

FASI LUNARI:

PRIMO QUARTO

LUNA PIENA

ULTIMO QUARTO

GENNAIO	dal 7 al 12	dal 13 al 20	dal 21 al 28
FEBBRAIO	dal 5 all'11	dal 12 al 19	dal 20 al 27
MARZO	dal 6 al 13	dal 14 al 21	dal 22 al 28
APRILE	dal 5 al 12	dal 13 al 20	dal 21 al 26
MAGGIO	dal 4 all'11	dal 12 al 19	dal 20 al 26
GIUGNO	dal 3 al 10	dal 11 al 17	dal 18 al 24
LUGLIO	dal 2 al 9	dal 10 al 17	dal 18 al 23
AGOSTO	dall'1 al 8	dal 9 al 15	dal 16 al 22
SETTEMBRE	dall'1 al 6	dal 7 al 13	dal 14 al 20
OTTOBRE	dall'1 al 6	dal 7 al 12	dal 13 al 20
NOVEMBRE	dal 29 ottobre al 4	dal 5 all'11	dal 12 al 19
DICEMBRE	dal 28 novembre al 4	dal 5 al 10	dal 11 al 19

I consigli del Cantiniere

Si consiglia di imbottigliare nelle giornate serene di alta pressione, con bottiglie asciutte e avendo la precauzione di avvinarle.

Si raccomanda di rabboccare bene la bottiglia, lasciando 1,5 cm di spazio tra vino e tappo, che dovrà essere di dimensioni giuste e di buona materia prima; non risparmiare sul valore del Tappo.

Ritirare le bottiglie in luogo buio e fresco.

In luna nuova non è consigliabile l'imbottigliamento!

LA **M**ARANZANA
TERRE DI COLLINE E VIGNETI

170 viticoltori associati,
500 ettari di vigneto di proprietà.
Nel cuore del Monferrato tra vigne, borghi
e castelli, una terra generosa, riconosciuta
patrimonio mondiale dell'umanità.
Le uve sono coltivate sulla dorsale collinare
nel rispetto dell'identità varietale,
della denominazione di origine e
della sostenibilità dell'ambiente.

Degustazioni guidate da sommelier
abbinate a eccellenze gastronomiche
del territorio, camminate tra i vigneti
accompagnati da agronomi,
percorsi naturalistici con segnaletica,
possibilità di pic nic nei classici cascini
tra le vigne, sosta alla grande panchina,
cerca del tartufo, tour alla scoperta
dei "babaci" e dei luoghi più suggestivi
di Maranzana con lo storico museo di
Giacomo Bove. Sono le tante proposte
esperienziali che la Cantina può offrire.

la tua Cantina Sostenibile



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

www.cantinamaranzana.it

La Maranzana Società Cooperativa Agricola / 14040 Maranzana (At) Italia
tel 0141 77927 / +39 336 365654 / fax 0141 777287
ordini@cantinamaranzana.it / shop on-line: www.cantinamaranzana.com