









La tradizione popolare ritiene che il ciclo lunare possa influenzare l'esito dell'imbottigliamento del vino secondo le sue fasi, qui riassunte:

	oppure		LUNA NUOVA ("Luna Nera"): in questo periodo si sconsigliano i travasi del vino.
	oppure		PRIMO QUARTO: imbottigliando in questo periodo, nei mesi primaverili, si ottengono vini più frizzanti.
	oppure		LUNA PIENA: periodo migliore per travasare tutti i tipi di vino.
	oppure		ULTIMO QUARTO: periodo che la tradizione consiglia per imbottigliare i vini destinati a maggiore invecchiamento. È il periodo migliore per l'imbottigliamento. Da tenere presente che la luna calante di primavera non impedisce la rifermentazione dei vini, ma la rende più lenta, consentendo una migliore maturazione in bottiglia. Così come in cucina si raccomanda la "cottura a fuoco lento", anche la lenta fermentazione indotta dalla luna calante, permette il mantenimento di profumi e aromi inalterati, e uno sviluppo di gradevole, persistente, finissimo <i>perlage</i> . Come dire: "Lunga vita al vino!"

Periodi ottimali per l'imbottigliamento nel 2019

(possibilmente, evitate giornate con temporali o di forte vento)

- per ottenere vini vivaci o frizzanti

dal 21 gennaio al 3 febbraio
 dal 19 febbraio al 5 marzo
 dal 21 marzo al 4 aprile
 dal 19 aprile al 4 maggio (Luna di Pasqua)
 dal 18 maggio al 2 giugno

- per vini tranquilli e da lungo invecchiamento

dal 17 giugno al 1 luglio
 dal 16 luglio al 31 luglio
 dal 15 agosto al 29 agosto
 dal 14 settembre al 27 settembre
 dal 13 ottobre al 27 ottobre
 dal 12 novembre al 25 novembre
 dal 12 dicembre al 25 dicembre