

LE FASI LUNARI E L'IMBOTTIGLIAMENTO

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



LUNA NUOVA ("Luna Nera"): in questo periodo si sconsigliano i travasi del vino.



PRIMO QUARTO: imbottigliando in questo periodo, nei mesi primaverili, si ottengono vini più frizzanti.



LUNA PIENA: periodo migliore per travasare tutti i tipi di vino.



ULTIMO QUARTO: periodo che la tradizione consiglia per imbottigliare i vini destinati a maggiore invecchiamento.
E' 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 *perlage*.
Come dire: **"Lunga vita al vino!"**