



Il modo migliore per gustare ogni vino

Scegli il bicchiere giusto:

TIPOLOGIA DI VINO	CALICE DA DEGUSTAZIONE	TEMPERATURA
Vini spumanti	 <p>La flûte, consente di cogliere la persistenza e l'evoluzione delle bollicine.</p>	6° C
Vini bianchi	 <p>Il calice a tulipano permette la concentrazione dei profumi e convoglia gli aromi ai lati della lingua</p>	10° C
Vini rosati	 <p>Il calice ampio e aperto, per valorizzarne la delicatezza</p>	12° C
Vini rossi leggeri	 <p>Il calice allungato, adatto anche ai vini frizzanti</p>	14° C
Vini rossi invecchiati	 <p>Il ballon, che permette di ossigenarli adeguatamente attraverso un movimento rotatorio</p>	18° C
Distillati di uve e di vinacce	 <p>Grazie alle generose rotondità del bulbo e alla forma cilindrica del bordo, libera i profumi fruttati più delicati</p>	12-15° C (grappe giovani e varietali) Temp. ambiente (grappe invecchiate)

