

Come conservare il vino



Conservate le bottiglie **al buio**. Protegetele anche da brevi esposizioni dalla luce solare diretta e, se imbottigliate da voi, scegliete il vetro scuro.

Evitate vibrazioni e odori forti





Disponete le bottiglie in **orizzontale** o leggermente inclinate: **il tappo deve restare a contatto con il vino** (per brevi periodi la posizione è indifferente)

Etichetta in vista per avere sempre **l'annata sottocchio**

5°

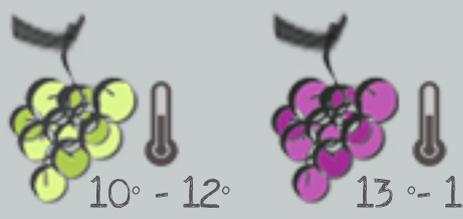
Riposizionate in verticale le bottiglie invecchiate il giorno prima di aprirle



Mantenete temperatura e umidità **costanti**

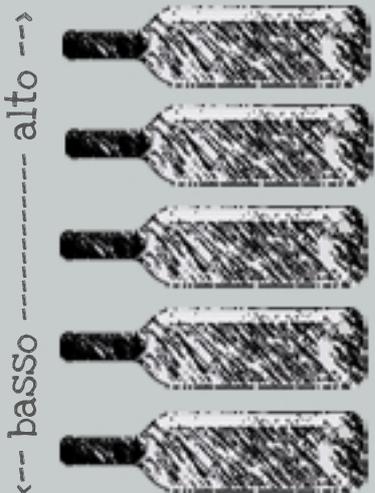


10° - 18° 60% - 80%



10° - 12° 13° - 15°

Disponete le bottiglie sugli scaffali rispettando l'ordine suggerito



-  rossi importanti
-  rossi
-  rosati
-  bianchi
-  spumanti