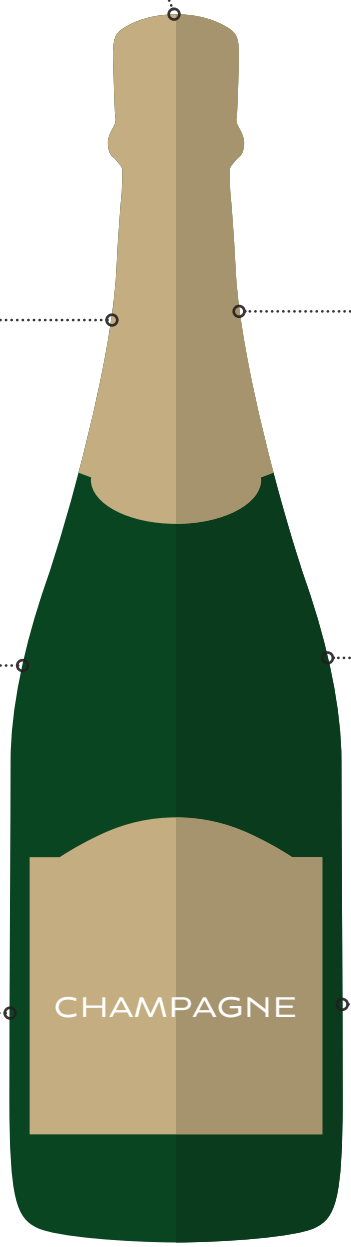
SCHEDA DI SINTESI

CONSERVAZIONE DEI VINI DI CHAMPAGNE

COMITÉ CHAMPAGNE



Lascia riposare la bottiglia dopo un lungo tragitto

Conserva le bottiglie al buio e utilizza preferibilmente bottiglie vuote nei luoghi di esposizione

Tieni le tue bottiglie in uno spazio dedicato, al riparo da ogni odore

Privilegia una **temperatura compresa tra 10 e 15°C**

Provvedi ad aerare il luogo di conservazione

Privilegia una **umidità relativa compresa tra 60% e 80%**

Conserva le bottiglie in **posizione verticale o sdraiata** (nessuna influenza sulla qualità del vino)

> LO CHAMPAGNE AIUTA LO STUPORE.
>
> **GEORGE SAND**

Per saperne di più: **champagne-mooc.com**