

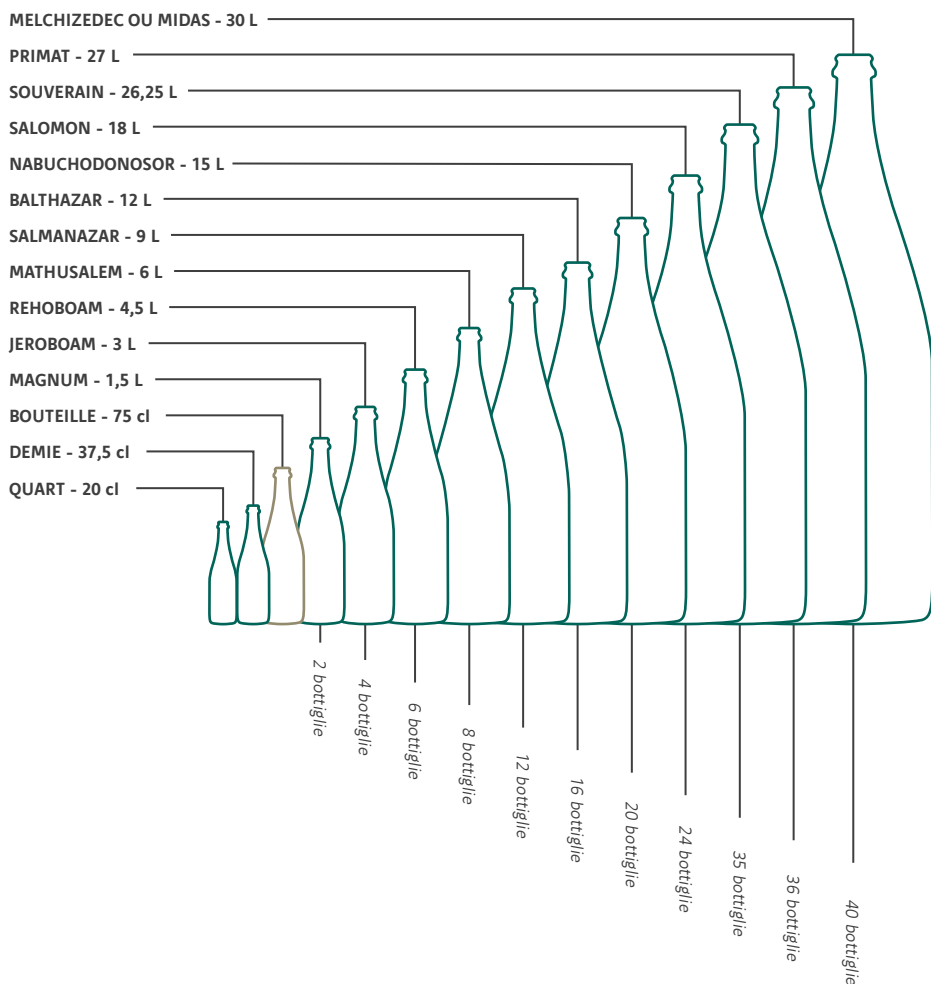


FORMATI DI BOTTIGLIE

La bottiglia è uno degli oggetti più rappresentativi della Champagne. **È più di un contenitore: è uno strumento enologico.**

Il principio alla base della Méthode champenoise è la **seconda fermentazione alcolica in bottiglia**. Essa si protrae **per tutta la durata dell'elaborazione, dall'imbottigliamento (tirage) alla commercializzazione**.

Lo Champagne è l'unico vino a essere declinato in tanti formati diversi, dai più pratici ai più maestosi per le occasioni eccezionali.



► La **Midas** ha una capacità pari a circa **240 flûte di Champagne!**

Ulteriori informazioni : champagne.education