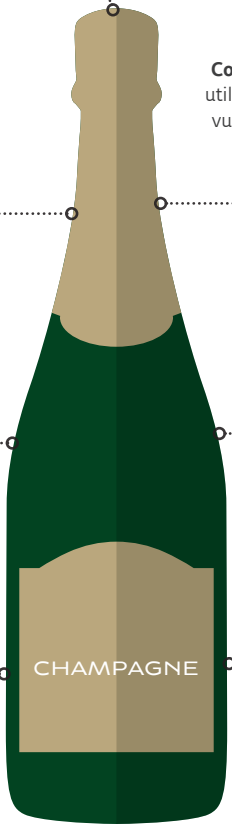
CONSERVAZIONE DEI VINI DI CHAMPAGNE

Lascia riposare la bottiglia dopo un lungo tragitto

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

Provvedi ad aerare il luogo di conservazione

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



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

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

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

« LO CHAMPAGNE AIUTA LO STUPORE. » **GEORGE SAND**

Ulteriori informazioni : **champagne.education**

©Comité Champagne 2025 - È vietata la riproduzione totale o parziale del presente documento senza previa autorizzazione scritta del Comité Champagne.