

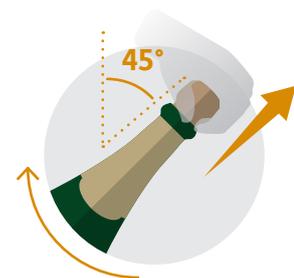
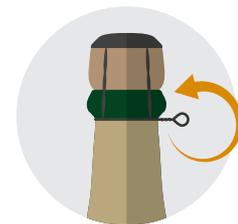
## TEMPERATURA



- ▶ **Immergi la bottiglia in un secchiello per il ghiaccio** riempito per metà con acqua e ghiaccio, **30 minuti prima di servire**  
*oppure*
- ▶ **Metti la bottiglia sul fondo del frigorifero** qualche ora prima di servire
- ✔ **Temperatura di servizio consigliata: 8 - 10°C**

## APERTURA DELLA BOTTIGLIA

- 1 Pulisci la bottiglia con un tovagliolo di servizio
- 2 Presenta la bottiglia
- 3 Rimuovi la copertura
- 4 Sgancia l'occhiello dalla gabbietta
- 5 Rimuovi la gabbietta tenendo fermo il tappo
- 6 Prendi la bottiglia e inclinala con un angolo da 30 a 45°  
⚠ *Fai attenzione a non inclinare la bottiglia verso una persona*
- 7 Tieni fermo il tappo e fai girare la bottiglia
- 8 Rilascia delicatamente il tappo senza lasciarlo scappare



## SERVIZIO

Servi in due volte e fino a due terzi del bicchiere

⚠ Non prendere il bicchiere del cliente per servirlo



## CALICE

▶ **Alto, panciuto e stretto in alto**

Permette al vino di esprimere appieno i suoi aromi e di sviluppare le bollicine



## DOPO IL SERVIZIO

- ▶ **Usa un tappo ermetico** per richiudere la bottiglia una volta aperta
- ▶ **Non mettere un cucchiaino nel collo** della bottiglia: ciò non ne impedisce il degasaggio



- ⚠ Una corretta manutenzione dei bicchieri è fondamentale per evitare anomalie nella formazione delle bollicine:
- lavare in acqua calda e **senza detersivo**
  - asciugare all'aria o asciugare con un asciugamano di cotone



▶ Una persona che colleziona capsule di Champagne è chiamata "placomusophile".