



SERVIRE LO CHAMPAGNE

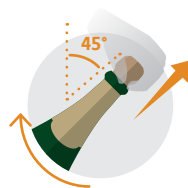
TEMPERATURA



- ▶ **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** e fino a 12°C per gli Champagne millesimati

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

Per creare un collare* di bollicine armonioso, **servire in due tempi, versando in maniera lenta e regolare**

**Collare: bollicine che si accumulano contro la parete del bicchiere*



DOPO IL SERVIZIO

- ▶ **Usa un tappo ermetico** per richiudere la bottiglia



CALICE

- ▶ **Alto, panciuto e stretto in alto**
Permette al vino di esprimere appieno i suoi aromi e di sviluppare le bollicine



⚠ 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



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