



Appunti sul Vino



gp.studios

*Appunti sul Vino*



## *Indice generale*

Come si presenta il vino	1
Le temperature di servizio	2
Gli attrezzi indispensabili	3
I bicchieri: quali utilizzare	4
Come stappare bianchi e rossi	5
Come stappare le bollicine	6
Come conservare una bottiglia aperta	7
Le tipologie di bottiglie più in uso	8
La decantazione	9
Quando, dove e come acquistare il vino	10
La cantina ideale	11
I vitigni internazionali conosciuti maggiormente	12
Leggere correttamente un'etichetta	13
Consigli per una corretta composizione della Carta dei vini	14
Il miglior matrimonio tra vino e cibo	15

