



Nomi bottiglie  
per dimensione

• **Melchizédec**

40 bottiglie  
30 L

• **Solomon**

24 bottiglie  
18 L

• **Balthazar**

16 bottiglie  
12 L

• **Mathusalem**

8 bottiglie  
6 L

• **Jéroboam**

4 bottiglie  
3 L

• **Standard**

1 bottiglia  
0,75 L

• **Chopine**

0,33 bottiglia  
0,25 L

• **Primat**

36 bottiglie  
27 L

• **Nabuchodonosor**

20 bottiglie  
15 L

• **Salmanazar**

12 bottiglie  
9 L

• **Réhoboam**

6 bottiglie  
4,5 L

• **Magnum**

2 bottiglie  
1,5 L

• **Demi**

0,5 bottiglie  
0,375 L





Nomi bottiglie  
per formato



Bordolese



Bordolese  
a spalla alta



Bordolese  
Imperiale



Bordolese  
piccola



Borgognotta  
o Borgognona



Rhône



Alsaziana



Renana



Anfora



Clavelin



Champagnotta



Champagne  
cuvée/riserva



Porto



Marsala  
Madeira



Pulcianella o  
bocksbeutel



Tokaji



Fiasco



Albeisa



Consorzio  
Collio



ALBEISA



ALSAZIANA  
RENANA



ANFORA



BORDOLESE



BORDOLESE  
A SPALLA ALTA



BORGOGNOTTA  
BORGOGNONA



CHAMPAGNE  
CUVÉE



CHAMPAGNOTTA  
SCIAMPAGNOTTA



FIASCO



MARSALESE



PORTO



PULCIANELLA



TORINO



# Tipologie di bicchieri

# Vino Rosso





# Vino Bianco



# Vino Bianco



# Bollicine



Zalto - Champagne



Alta Langa by Giugiaro

# Bollicine



Stölzle



Riedel

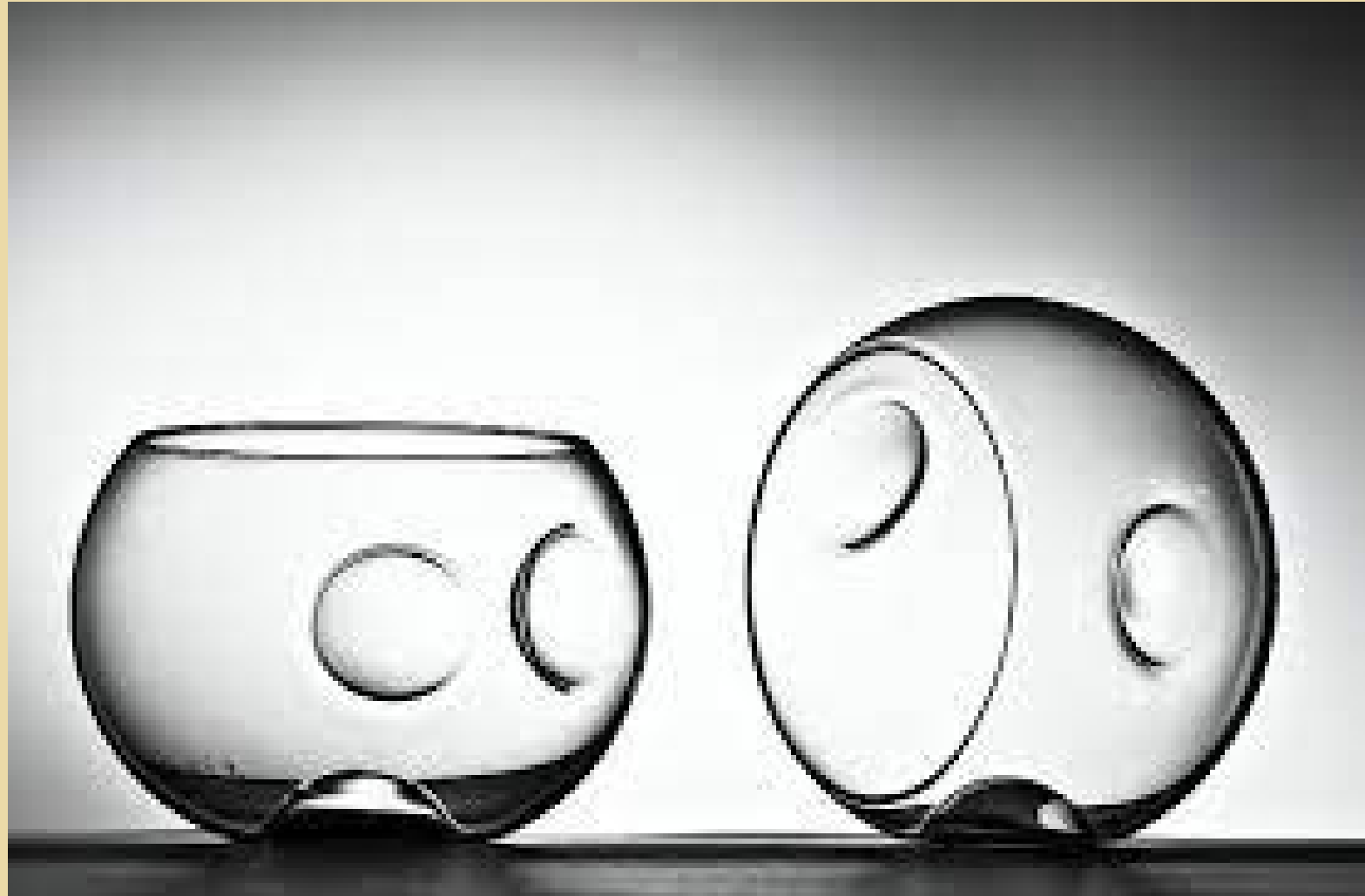
# ARCHÈ

20  
20

BY *F. Saverio Russo*



# Gravner



# Distillati e Passiti





Temperature di  
servizio



## **Bollicine:**

4-6 °C Champagne, Cremant, Spumanti secchi, vini frizzanti

6-8° Spumanti dolci

## **Vini Bianchi:**

8-10°C vanno serviti i vini bianchi giovani e freschi, che hanno un affinamento solo in acciaio e vanno bevuti nel giro di pochi mesi;

10-12°C vanno serviti i vini bianchi più strutturati che hanno un affinamento un più lungo e sentori più evoluti, Vini Passiti e Liquorosi Bianchi.

## **Vini Rosati:**

8-10°C vanno serviti i vini rosati giovani e freschi;

10-12°C vanno serviti i vini rosati più strutturati.

## **Vini Rossi:**

12-14°C vanno serviti i Vini Rossi giovani per poterne apprezzare il sentore vinoso e le deliziose note floreali e di frutta fresca;

14-16°C vanno serviti i Vini Rossi di media struttura, Vini Passiti e Liquorosi Rossi;

16-18°C vanno serviti i Vini Rossi da lungo invecchiamento, ovvero vini rossi evoluti, di grande struttura e tannicità, facendo risaltare non soltanto l'eleganza del vino, ma soprattutto i profumi terziari e la piacevolezza gustativa data dall'equilibrio delle parti morbide e dure del vino. Temperature più alte farebbero esaltare sentori fastidiosi, come l'eccesso di alcool, coprendo i sentori di frutta matura o più speziati, che invece esaltano le caratteristiche peculiari di questi vini.



Cantina

- scaffali in legno
- lontana da fonti di vibrazioni e tremori
- temperatura costante compresa tra 10° e 15°C. Al di sotto dei 6°C o sopra i 25°C per motivi diversi si va a deteriorare la bottiglia e soprattutto il suo contenuto.
- umidità di circa il 70%: al di sotto c'è il rischio che i tappi di sughero si secchino perdendo di efficacia isolante e traspirante, al di sopra c'è il rischio che si formino muffe.
- luce molto soffusa
- buona ventilazione per evitare la formazione di muffe
- assenza di elementi di disturbo (la cantina deve essere un ambiente privo di aromi. Non è possibile tenere in cantina salumi, formaggi, vernici, detersivi e/o detergenti, caldaie e/o bruciatori.)

I vini si dispongono in cantina secondo uno schema ben preciso. Dato che l'aria calda tende a salire, i piani più bassi della cantina avranno temperature più basse.

Per cui, avendo ben cura di non metterli mai a contatto con il pavimento, metteremo negli scaffali più bassi i vini spumanti, sopra di essi i vini bianchi leggeri e, via via a salire, i vini bianchi strutturati, i vini bianchi liquorosi, i vini rosati, i rossi giovani, i rossi strutturati e, infine, più in alto di tutti, i vini rossi invecchiati.