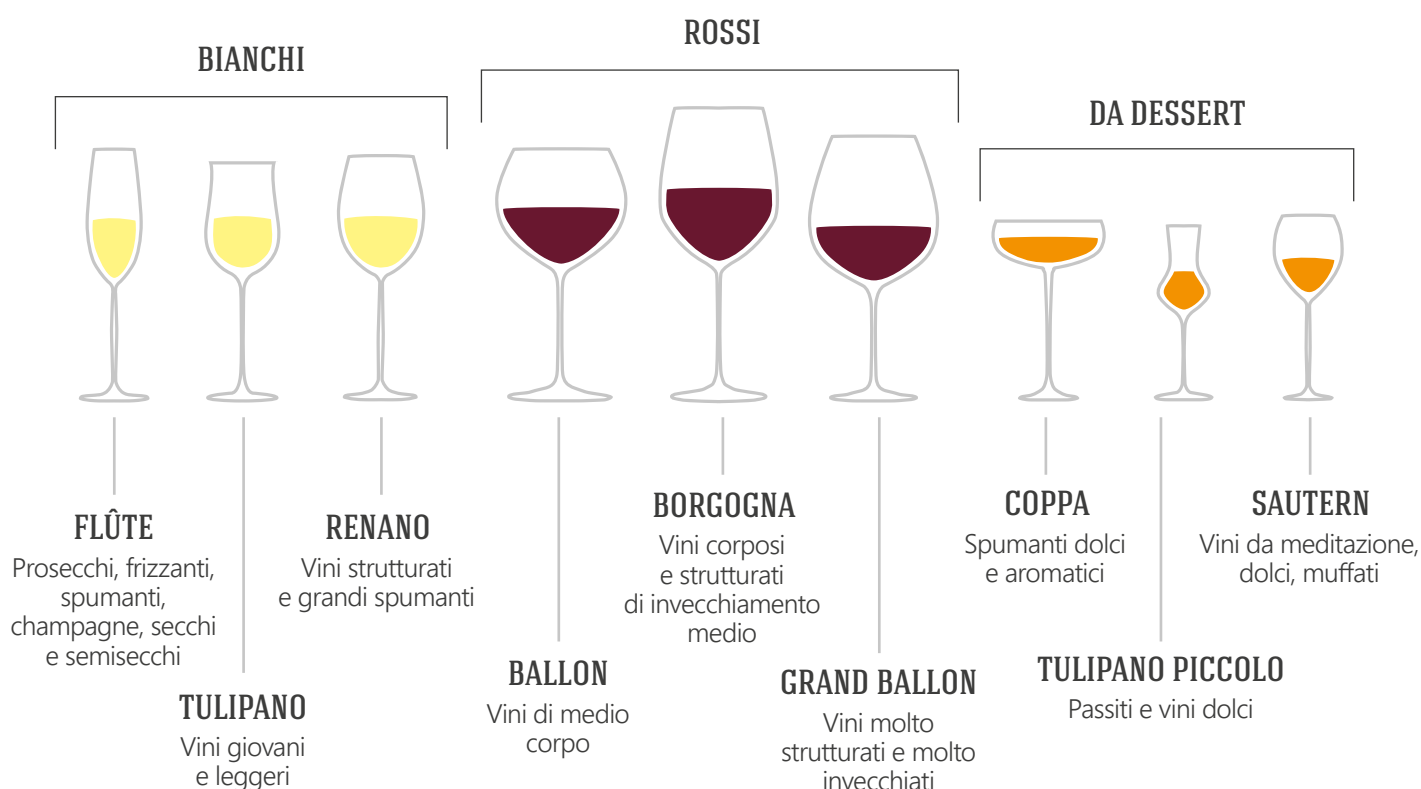


# IL BICCHIERE GIUSTO per il VINO

Mini-guida al corretto abbinamento vino-bicchiere.

Ci sono **regole precise per servire il vino nel bicchiere**, sia per ragioni estetiche e di bon ton, sia per esaltarne i colori, i profumi, la limpidezza e tutte le caratteristiche organolettiche.



## LA DISPOSIZIONE A TAVOLA CONSIGLIATA



E per non perdervi in un bicchier d'acqua, ricordate **le regole generali** sul bicchiere da vino:

### DI QUALE MATERIALE

di cristallo o di vetro sottile, rigorosamente trasparente, né colorato né lavorato.

### QUANTO RIEMPIRLO

fino a 1/3 della sua capacità.

### COME IMPUGNARLO

dallo stelo, mai dalla coppa.

### COME LAVARLO

preferibilmente a mano con sola acqua calda e poi asciugato accuratamente con un panno.