

La giusta temperatura di servizio del vino è una delle cose più importanti per poterne apprezzare al meglio il gusto e il profumo. Quando si sta per utilizzare un vino, bisogna tener conto che, in un ambiente normale di 20°-22°, subisce un riscaldamento di 4°-5° gradi ogni ora. In generale un vino freddo favorisce l'emissione di profumi fruttati e attenua il gusto dolce, che potrebbe risultare eccessivo.

I grandi vini rossi d'invecchiamento vengono serviti a temperature più elevate per rendere meno intensa la presenza del tannino (uno dei prodotti della fermentazione), che ha l'effetto di "impastare" la bocca e per poterne assaporare il profumo complesso, risultato di anni di conservazione nelle botti prima e nelle bottiglie poi. Viceversa i vini bianchi e i rossi giovani possono essere serviti freschi.

18°

Vini rossi di lungo invecchiamento, con un'elevata concentrazione di tannino

14°-16°

Vini rossi di medio invecchiamento e corposità (temperatura di cantina)

12°

Vini novelli e vini rosati

8°-10°

Vini bianchi secchi aromatici e vini passiti o liquorosi

6° Vini spumanti, secchi e dolci, vini aromatizzati