

L'apertura del vino rosso e la decantazione

<http://www.youtube.com/watch?v=KspctauJWmQ>

In questo video vi mostriamo come procedere alla stappatura e alla decantazione di un vino rosso.

La decantazione viene effettuata sicuramente per rimuovere i sedimenti che potrebbero essersi formati con il trascorrere del

tempo, ma anche per permettere al vino una rapida ossigenazione.

Dopo un lungo periodo di maturazione in bottiglia, per esprimere tutti i suoi profumi, il vino ha bisogno di essere a contatto

con l'aria per qualche ora. La decantazione accorcia notevolmente questo tempo, rendendo utilizzabile il vino quasi

immediatamente.

Autore: Tommaso Anibaldi