



Preferisco decantare tutti i vini, sia novelli, sia invecchiati. È un atto di rispetto verso i vini longevi e un gesto di fiducia nei confronti dei vini giovani.

Se si decantano i vini da lungo invecchiamento prima di servirli, se ne preserva la chiarezza e la brillantezza da eventuali depositi che potrebbero avere sviluppato nel tempo.

Se si decantano i vini novelli alcune ore prima di servirli, raggiungono una corposità e un'evoluzione che normalmente richiederebbe anni di affinamento."

(Riflessioni sulla decantazione di Christian Moueix)

Black Tie Amadeo

Codice: 4100/83

Capacità: 1500ccm

Altezza: 350mm

Tecnica: Soffiato a bocca

Materiale: Fine crystal

Classificazione: Decanter

