



Le temperature di servizio dei vini



di **Paolo Valente** pubblicato il 16 giugno 2022

La temperatura alla quale i vini sono serviti riveste un ruolo fondamentale per poter apprezzare al meglio la nostra bottiglia.

La temperatura di servizio dei vini è fondamentale per poterli gustare al meglio e per non vanificare i nostri sforzi di coretto abbinamento con una pietanza.

Non esiste una regola precisa e una scala delle temperature universalmente riconosciuta ma, per stabilire quella più appropriata, dobbiamo sapere che:

- una temperatura più bassa esalta l'acidità, la sapidità e (se presente) il tannino;
- una temperatura più alta esalta la morbidezza del vino;
- i vini più strutturati hanno necessità di una temperatura di servizio leggermente più alta rispetto ai vini giovani e beverini

Ecco le temperature di servizio che noi di **Zenomag**, secondo la nostra esperienza, vi proponiamo.

Spumanti secchi e vini frizzanti 6 / 8 °C Spumanti secchi di buona struttura 8 / 10 °C Spumanti aromatici e dolci 6 / 8 °C

Vini bianchi giovani e freschi 8 / 10 °C Vini bianchi di buona struttura 10 / 12 °C Vini bianchi molto strutturati 12 / 14 °C

Vini rosati giovani e freschi 10 / 12 °C Vini rosati di buona struttura 12 / 14 °C

Vini rossi giovani 14 / 16 °C Vini rossi di media struttura 16 / 18 °C Vini rossi di grande struttura 18 / 20 °C

Vini passiti e liquorosi bianchi 10 / 12 °C Vini passiti e liquorosi rossi 12 / 14 °C

<https://www.zenomag.com/post/le-temperature-di-servizio-dei-vini>