



## Come aprire i nostri vini ?

*I vini di Stefania Pepe sono vivi*

**Vivono bene...dove TU vivi bene !**

**Se non avete a disposizione una vostra cantina** che ha tutti questi requisiti, potete utilizzare una “cantinetta per i vini”, oppure... **acquistate i vini e lasciateli invecchiare nelle nostre cantine...**e ve lo consegniamo quando il vino è pronto e voi volete berlo !

Così non avrete la brutta sorpresa di trovare un vino stravolto al momento della degustazione. Anche perché tutto il lavoro che il vignaiolo ha effettuato per anni è degno di rispetto!

Alcuni consigli supplementari :

- **Prima di degustare il mio vino**, fallo vivere vicino a te alcuni giorni prima, mettilo nella stanza ove farai il pranzo o la cena
- Se il vino ha **viaggiato**, o se è stato conservato in un posto freddo, tienitelo con te a riposo in casa tua, alcune settimane.
- Un **vino** invecchiato, ha bisogno di maggiori cure...deve uscire dalla situazione di ridotto e riossigenarsi...**aprilo alcune ore prima**
- Hai ordinato una bottiglia di vino **al ristorante** e non l'hai finita? Chiedi al cameriere di evacuare l'aria ancora presente dentro usando una **pompa d'aria** e portatelo a casa! Alcuni miei vini sono molto migliori il giorno dopo...anzi 3, 4, 5 giorni dopo apertura.