

E' molto importante sapere che più i vini sono corposi e tannici, più dovrà essere elevata la temperatura di servizio. La temperatura bassa, darebbe a questi vini una sensazione chiusa e metallica, certamente non gradevole al palato.

Al contrario, più un vino è delicato e fruttato più la temperatura dovrà essere fresca.

I vini rossi, giovani e fruttati dovranno essere serviti ad una temperatura intorno ai 16° - 18°..

Più un vino aumenta di gradazione e di corpo di più si dovrà aumentare la temperatura di servizio.

I vini molto corposi e di grande invecchiamento, dovranno essere serviti a 19° - 20°.

I vini rossi di grande corpo e i liquorosi, con un certo residuo zuccherino, gradiranno una temperatura di 17° - 18°..

I vini rosati leggeri e fruttati dovranno essere serviti a 10° - 12°.. I rosati più corposi potranno gradire 1° o 2° in più.