

I vini spumanti giovani e/o aromatici serviti come aperitivo dovranno avere una temperatura di circa 6° - 7°. Gli spumanti prodotti con il metodo Classico e gli Champagne, gradiranno una temperatura di 1° - 2° superiore. Le Cuvée Speciali e i Millesimati dovranno essere serviti ad una temperatura di 9° - 10°.

Tenere presente che gli stessi spumanti, che accompagnano un pranzo, dovranno essere serviti a circa 2° in più.