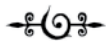




Чтобы помочь вину раскрыться и превратить подачу вина в настоящую церемонию, сомелье придумали множество хитрых приспособлений. Например, декантеры, способствующие насыщению вина кислородом.



Rogasca, декантер
Васко Норм



Cantina Arredo,
декантер Sovereign



Italesse, декантер Alchemy Red



Zafferano, декантер Esperienze



Legnoart, декантер Optimum



925 Wine Collection,
декантер Settecento





Corrado Corradi
(Ichendorf Milano),
бутылка Emma



Cantina Arredo,
термометры для вина
Professional



Alessi, бокал
Alberto's vineyard



Artis,
штопор
CRICK



Corrado Corradi (Ichendorf
Milano), кувшин для вина
Inbottiglia



Cantina Arredo,
сфера для окисдации
вина



Mario Luca Giusti,
ведро для вина Empoli

