



*Preferisco decantare tutti i vini, sia novelli, sia invecchiati. È un atto di rispetto verso i vini longevi e un gesto di fiducia nei confronti dei vini giovani.*

*Se si decantano i vini da lungo invecchiamento prima di servirli, se ne preserva la chiarezza e la brillantezza da eventuali depositi che potrebbero avere sviluppato nel tempo.*

*Se si decantano i vini novelli alcune ore prima di servirli, raggiungono una corposità e un'evoluzione che normalmente richiederebbe anni di affinamento.”*

*(Riflessioni sulla decantazione di Christian Moueix)*

## *Black Tie Amadeo*

**Codice:** 4100/83

**Capacità:** 1500ccm

**Altezza:** 350mm

**Tecnica:** Soffiato a bocca

**Materiale:** Fine crystal

**Classificazione:** Decanter

