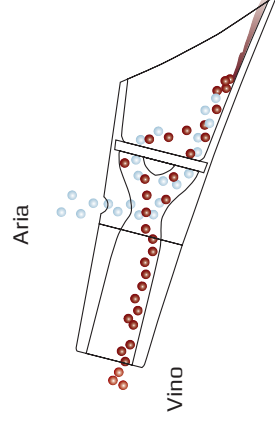


ANCHE IL VINO, COME L'UOMO, NON PUÒ VIVERE SENZA ARIA

Sono arrivati degli ospiti inattesi. È un'occasione da festeggiare! Trovi una bottiglia di ottimo vino, ma accidenti... sull'etichetta è scritto ben chiaro: aprire due ore prima di servire.

Il vino è un organismo vivente, e il vino giovane ha bisogno di ossigeno per neutralizzare i tannini aggressivi e rilasciare tutto il suo profumo e i suoi aromi. Il tappo di decantazione Menu è un modo rapido di ossigenare il vino quando non puoi aspettare. Questo tappo ti permette anche di aprire le bottiglie a mano a mano che le consumi, senza sprechi.

Il tappo di decantazione si ispira al tubo di Venturi, che prende il suo nome dal fisico italiano G. B. Venturi (1747-1822). Il sistema è stato ideato per misurare la velocità di liquidi e gas, ed è oggi largamente usato nell'industria. All'interno del tappo di decantazione Menu, il vino scorre attraverso il collo a forma di clessidra che ne aumenta la velocità creando una depressione. La depressione risucchia l'aria da un lato, che va ad ossigenare il vino.



Il tappo di decantazione Menu è brevettato, per stappare il vino "qui e adesso". Mentre versi il vino, l'aria viene risucchiata all'interno attraverso un'entrata a lato, ossigenandolo.

Patent pending 1999 00399

