TRAVAGLINO
IN CALVIGNANO DAL 1868

moveo by Telepass

Alla scoperta di come funziona la logistica di una bottiglia di vino

20 GIUGNO 2025 | 14 MIN READ | GIANLUCA SCHINAIA

SHARE

Perché si preferisce una bottiglia di vetro e un tappo di sughero? Come si imbottiglia un vino e come cambia se è un fermo o un mosso? Moveo ha ricostruito il ciclo di vita di una bottiglia di vino, dalla sua scelta alla messa in commercio: ecco come funziona

Compare ogni giorno in milioni di possibili varianti e su centinaia di migliaia di tavole diverse: il **vino**, in **Italia**, più che un accompagnamento al pasto, è un patrimonio nazionale. Con il supporto del **Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese**, *Moveo* è andato a **scoprire come nasce una bottiglia di vino** e alcune ragioni che spiegano elementi che diamo per scontato come **l'involucro in vetro, il tappo in sughero, la quantità del liquido**. E anche come nasce lo **spumante** "metodo classico" e **cosa rende una "bollicina" migliore di un'altra**. Partiamo dalla prima scelta in assoluto: perché per il vino è meglio usare una bottiglia di vetro?

Articolo completo al Link:

Alla scoperta di come funziona la logistica di una bottiglia di vino Alla scoperta di come funziona la logistica di una bottiglia di vino