# Il vermut? Mettetelo in frigorifero!

20230303173756vermut-945d2ace

Potrebbe sembrare quasi banale, eppure non sono molti i locali in cui è diffusa l'abitudine di **mettere in frigo le bottiglie di vermut**, una volta aperte. Il vermut è infatti per sempre un **vino**, sia pure aromatico, di conseguenza subisce ossidazione e alterazioni di gusto e colore dopo l'apertura della bottiglia.

Per prevenire il fenomeno è quindi buona norma conservarlo in frigorifero, al buio, a una t**emperatura di circa 2-3 gradi**. E comunque **consumarlo al massimo entro 30-90 giorni**, a seconda della gradazione alcolica.

Un consiglio valido soprattutto per quei locali che dispongono di una **buona offerta di vermut diversi** , comprese referenze particolarmente ricercate le cui bottiglie difficilmente vengono totalmente utilizzate nel giro di pochi giorni.

Nel video in questa pagina vi mostriamo ad esempio come le bottiglie di vermut vengono conservate alla **gintoneria Baretto di Sant'Orso** **di Aosta**, all'interno di un frigorifero integrato alla base del bancone. Sempre alla temperatura ideale ma allo stesso tempo immediatamente a disposizione ogni qual volta ce ne sia bisogno.