

# 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 **temperatura 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.