

ORIZZONTALI

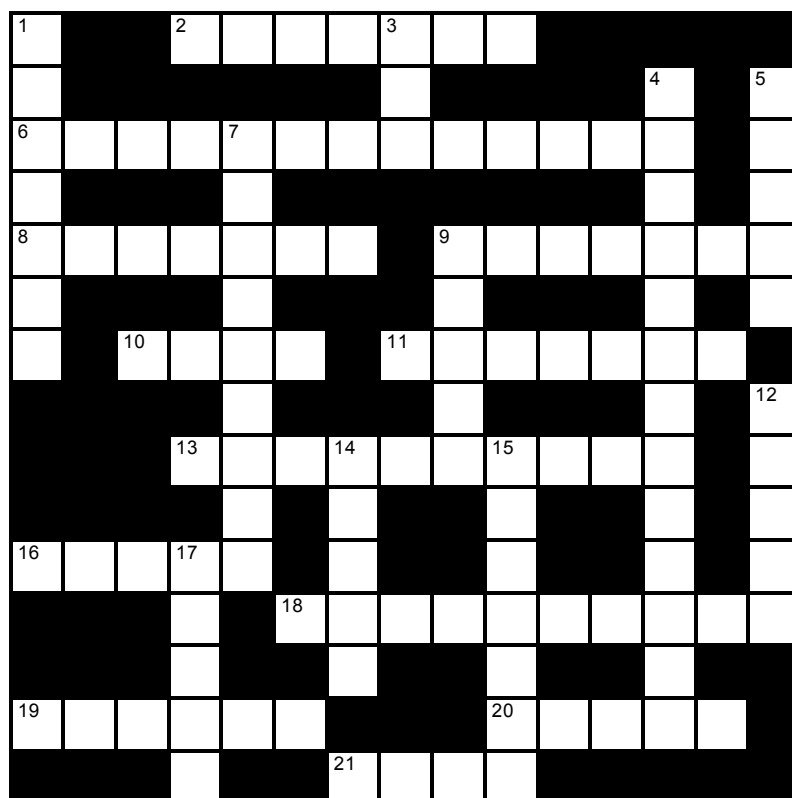
- 2 Non fa perdere l'aroma e fragranza (7)
- 6 Può essere in rosso, bianco o rosato (13)
- 8 Funghi microscopici presenti nella buccia dell'uva (7)
- 9 Fu fermata nella sua opera di distruzione con la birra (7)
- 10 Cereale usato come mosto per la produzione della birra (4)
- 11 Spumante francese prodotto al di fuori della regione di Reims (7)

- 13 Ha un grado Plato tra i 3 e 8 (10)
- 16 Pianta grassa messicana per produrre non solo Tequila, ma anche birra (5)
- 18 Metodo Classico...in francese (10)
- 19 Li conoscevano già la birra, migliaia di anni fa (6)
- 20 Tipo di birre tra le più diffuse sul mercato (5)
- 21 Tipo di Pinot per lo Champagne (4)

VERTICALI

- 1 Tipo di vino in vendita solo dopo il 6 Novembre (7)
- 3 La materia prima per fare il vino (3)
- 4 La subisce l'uva raccolta (13)
- 5 Bicchiere adatto per valorizzare lo spumante (5)
- 7 Lo è se c'è l'anidride carbonica (9)
- 9 La si usa in Africa per produrre birra (5)
- 12 La capitale dello Champagne (5)

- 14 Leggera...alla maniera di Churchill (5)
- 15 Serve per amaricare le birre (7)
- 17 Sono i ci che rappresentano l'unità di miscita della birra (5)



N		S	C	H	I	U	M	A						
O					V			F		F				
V	I	N	I	F	I	C	A	Z	I	O	N	E		L
E			R									R		U
L	I	E	V	I	T	I		S	E	K	H	M	E	T
L			Z					O				E		E
O		O	R	Z	O		C	R	E	M	A	N	T	
			A				G				T			R
			A	N	A	L	C	O	L	I	C	A		E
			T		I			U			Z			I
A	G	A	V	E		G		P			I			M
			E		C	H	A	M	P	E	N	O	I	S
			N		T			O			N			
E	G	I	T	T	O			L	A	G	E	R		
			I			N	E	R	O					