

VINO ROSSO: La produzione del vino rosso coinvolge diversi passaggi, che includono la raccolta dell'uva, la fermentazione, l'invecchiamento e infine la messa in bottiglia. Ecco una panoramica del processo:

Raccolta dell'uva: La vendemmia, ovvero la raccolta dell'uva, avviene solitamente tra agosto e ottobre, a seconda della varietà dell'uva e della regione. Le uve vengono raccolte manualmente o meccanicamente.

Diraspatura e pigiatura: Le uve raccolte vengono diraspate per separare i chicchi dal raspo. Successivamente, avviene la pigiatura per rompere la buccia e far uscire il succo.

Fermentazione: Il mosto (succo d'uva) ottenuto viene posto in serbatoi o tini di fermentazione. Durante questa fase, il lievito presente naturalmente sulla buccia dell'uva o aggiunto intenzionalmente converte gli zuccheri in alcol e anidride carbonica. Questo processo può durare da alcuni giorni fino a diverse settimane, a seconda dello stile del vino.

Macero-fermentazione: Alcuni produttori scelgono di prolungare il contatto del mosto con le bucce durante la fermentazione per estrarre più colore, tannini e altri composti. Questa fase è chiamata macerazione e può influenzare il gusto e il corpo del vino.

Pressatura: Dopo la fermentazione, il vino giovane viene separato dalle bucce e dalle parti solide attraverso un processo di pressatura.

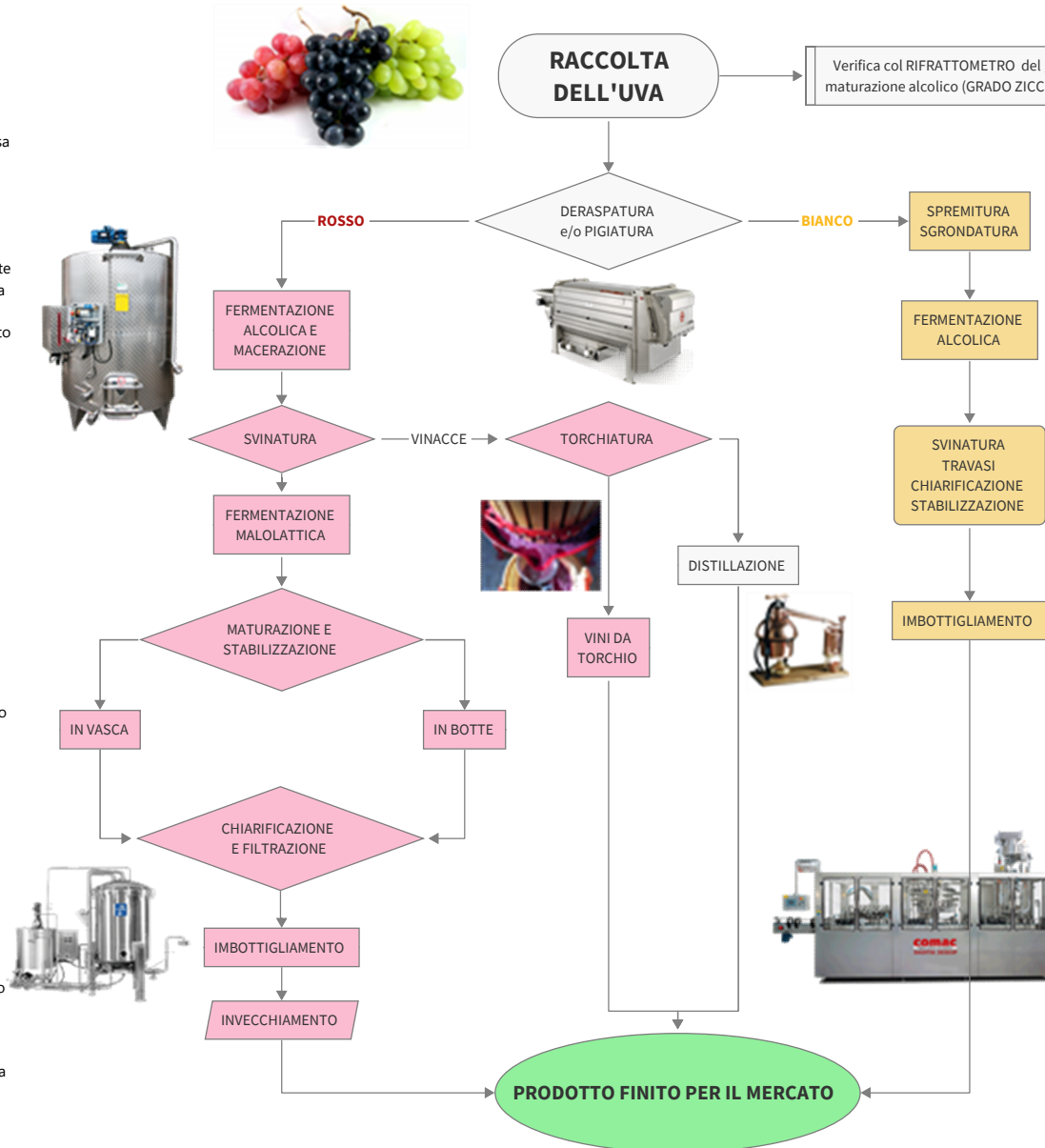
Invecchiamento: Il vino può essere invecchiato in serbatoi di acciaio inox, botti di legno o in botti di rovere. Questa fase consente al vino di sviluppare complessità e caratteristiche organolettiche. La durata dell'invecchiamento varia a seconda del tipo di vino e delle preferenze del produttore.

Assemblaggio e affinamento: Alcuni vini possono richiedere un processo di assemblaggio, dove diverse varietà di uve o vini provenienti da lotti diversi vengono mescolati per ottenere il profilo desiderato. L'affinamento continua mentre il vino si stabilizza e si chiarifica.

Filtraggio e stabilizzazione: Il vino viene filtrato per rimuovere eventuali particelle in sospensione e viene stabilizzato per evitare la formazione di sedimenti indesiderati in bottiglia.

Imbottigliamento: Una volta che il vino ha raggiunto la maturità desiderata, viene imbottigliato. Alcuni vini possono essere ulteriormente invecchiati in bottiglia prima di essere commercializzati.

Questo processo può variare leggermente in base alla varietà del vino e alle tecniche specifiche del produttore, ma questi sono i passaggi generali per la produzione del vino rosso.



VINO BIANCO: La produzione del vino bianco coinvolge diversi passaggi, che comprendono la raccolta dell'uva, la fermentazione, l'invecchiamento e la messa in bottiglia. Ecco una panoramica del processo:

Raccolta dell'uva: La vendemmia, ovvero la raccolta dell'uva, avviene solitamente tra agosto e ottobre, a seconda della varietà dell'uva e della regione. Le uve vengono raccolte manualmente o meccanicamente.

Diraspatura e pigiatura: Le uve raccolte vengono diraspate per separare i chicchi dal raspo. Successivamente, avviene la pigiatura per rompere la buccia e far uscire il succo.

Fermentazione: Il mosto (succo d'uva) ottenuto viene posto in serbatoi di acciaio inox o altri recipienti per la fermentazione. Durante la fermentazione, i lieviti trasformano gli zuccheri presenti nel mosto in alcol e anidride carbonica. Nel caso del vino bianco, la fermentazione avviene senza il contatto con le bucce dell'uva, mantenendo così il colore chiaro.

Invecchiamento: Dopo la fermentazione, il vino può subire un periodo di invecchiamento. Questa fase può avvenire in serbatoi di acciaio inox o in recipienti di legno, a seconda delle tecniche preferite dal produttore e del tipo di vino che si desidera ottenere. L'invecchiamento contribuisce allo sviluppo del sapore, della struttura e dell'aroma del vino.

Filtraggio e stabilizzazione: Successivamente all'invecchiamento, il vino viene sottoposto a processi di filtraggio per rimuovere eventuali residui solidi e a processi di stabilizzazione per garantire la chiarezza e la stabilità del vino.

Imbottigliamento: Una volta che il vino ha raggiunto la maturità desiderata, viene imbottigliato. Durante questa fase, il vino può essere ulteriormente trattato o affinato prima di essere commercializzato.

Consumo: Dopo l'imbottigliamento, il vino è pronto per essere distribuito e consumato. Il processo di produzione del vino bianco si concentra su mantenerne il colore chiaro e la freschezza aromatica, attraverso la fermentazione senza il contatto con le bucce dell'uva, mantenendo così il succo pulito e trasparente. Il processo può variare leggermente a seconda del produttore, del tipo di uva e dello stile di vino che si intende produrre.

VINO ROSE': La produzione del vino rosé coinvolge un processo che è una via di mezzo tra la produzione del vino rosso e bianco. Questo tipo di vino può essere realizzato in diversi modi, ma in generale, i metodi principali includono la macerazione e la sanguinatura. Ecco una panoramica dei processi più comuni:

Macerazione: Questo metodo coinvolge il contatto limitato del mosto con le bucce dell'uva durante la fermentazione. Le bucce conferiscono colore al vino, e più a lungo il mosto rimane a contatto con le bucce, più intenso sarà il colore. La durata della macerazione può variare da poche ore a un paio di giorni, a seconda della tonalità di rosé desiderata.

Sanguinatura (Saignée): Questo metodo comporta lo "sanguinamento" di un po' di mosto dalla fermentazione di uve rosse destinate a diventare vino rosso. Durante la fermentazione del vino rosso, parte del mosto viene estratto (sanguinato) per essere fermentato separatamente e produrre il vino rosé. Questo processo, oltre a produrre il vino rosé, concentra il mosto rimanente che diventerà un vino rosso più concentrato.

Dopo una delle metodologie sopra descritte, il processo continua più o meno come per il vino bianco. Una volta che il vino rosé ha raggiunto il punto desiderato in termini di gusto e caratteristiche, viene imbottigliato e può essere successivamente commercializzato. Il vino rosé può variare notevolmente in termini di tonalità, dolcezza, corpo e profilo aromatico, a seconda del metodo di produzione e delle varietà d'uva utilizzate.