

# SPUMANTIZZAZIONE

L'utilizzo di zuccheri e lieviti innesca nel vino un processo di fermentazione (alcol + anidride carbonica delle tipiche bollicine)

## VINI DI BASE

Dalla vinificazione di vini fermi

→ *blanc de blanc* (da vitigni di uve bianche)

→ *banc de noir* (uve scure vinificate in bianco)

**ASSEMBLAGGIO:** MILLESIMATO (vini d'annata) / CUVEE (vitigi diversi di DIVERSE annate)

## FERMENTAZIONE: 2 METODI

- CLASSICO / Champenoise → RIFERMENTAZIONE **IN BOTTIGLIA**



**VINI BASE**  
per Champagne :  
→ Blanc de blanc  
Chardonnay  
→ Blanc de noir  
Pinot Nero e  
Pinot Meunier  
ASSEMBLATI

+ lieviti e  
zuccheri  
TAPPO A  
CORONA

**FERMENTAZIONE**  
in bottiglia  
**MATURAZIONE**  
a contatto con le fecce

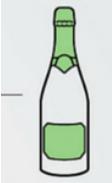
**Remuage**  
Rimozione lieviti  
Rotazione  
**INVECCHIAMENTO:**  
Champ Cuvee: 18 m  
Champ Mill: 3anni  
Altri: 3 mesi

Sboccatura

**DOSAGGIO**  
del contenuto zuccherino  
Pas dosé  
Extra BRUT  
BRUT  
Extra Dry  
Dry  
Demi sec  
Dolce

**IMBOTTIGLIAMENTO**  
→ Champagne  
(Francia)  
→ Franciacorta  
(ITALIA)

- CHARMAT → RIFERMENTAZIONE **IN AUTOCLAVE**

<p>VINI DI BASE Per Prosecco: Vitigno <b>Glera</b> ASSEMBLATI → + lieviti e zuccheri</p>		<p>Cisterna d'acciaio (tino isobarico) macchinario enologico con pressione e temperatura controllate</p>				<p>METODO industriale veloce semplice economico  → <b>PROSECCO</b> (Veneto) → Moscato d'Asti (Piemonte)</p>
<p><b>FERMETAZIONE In AUTOCLAVE</b> 1-6 mesi</p>		<p><b>FILTRAGGIO</b></p>	<p><b>DOSAGGIO</b></p>	<p><b>IMBOTTIGLIAMENTO</b></p>		

→ →Vino Spumante = vino effervescente