

DALL'UVA AL VINO

FASE 1: VENDEMMIA

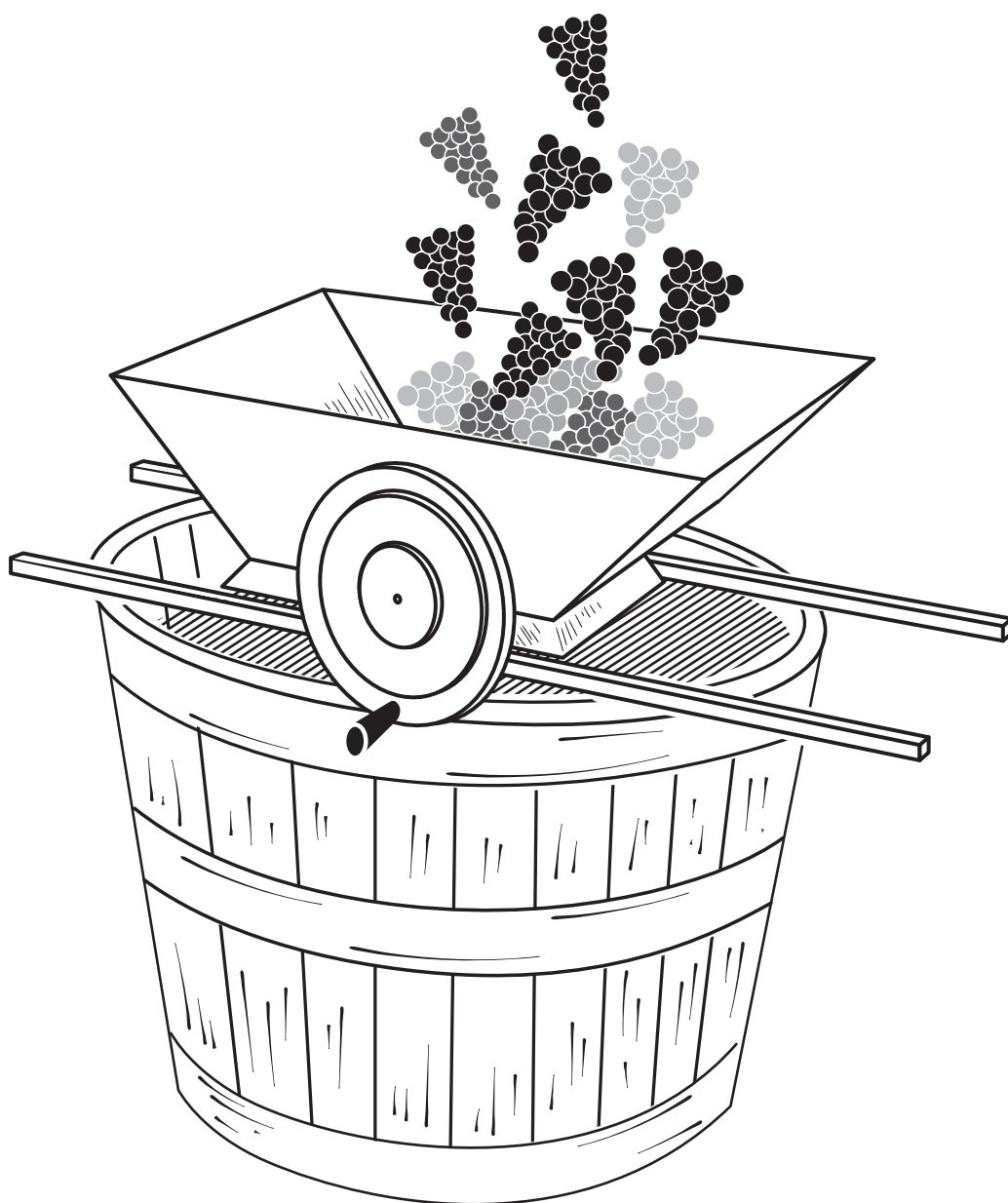
La raccolta dell'uva si chiama **vendemmia** e si effettua nei mesi di settembre e ottobre, quando i grappoli sono maturi.



DALL' UVA AL VINO

FASE 2: PIGIATURA

L'uva raccolta viene ammassata nei tini, dove è pigiata con le pigiatrici. La pigiatrice ha due rulli azionati da una manovella, che schiacciano i grappoli. Quello che esce è il mosto e, per raccoglierlo, sotto la pigiatrice si posizionano altri tini.

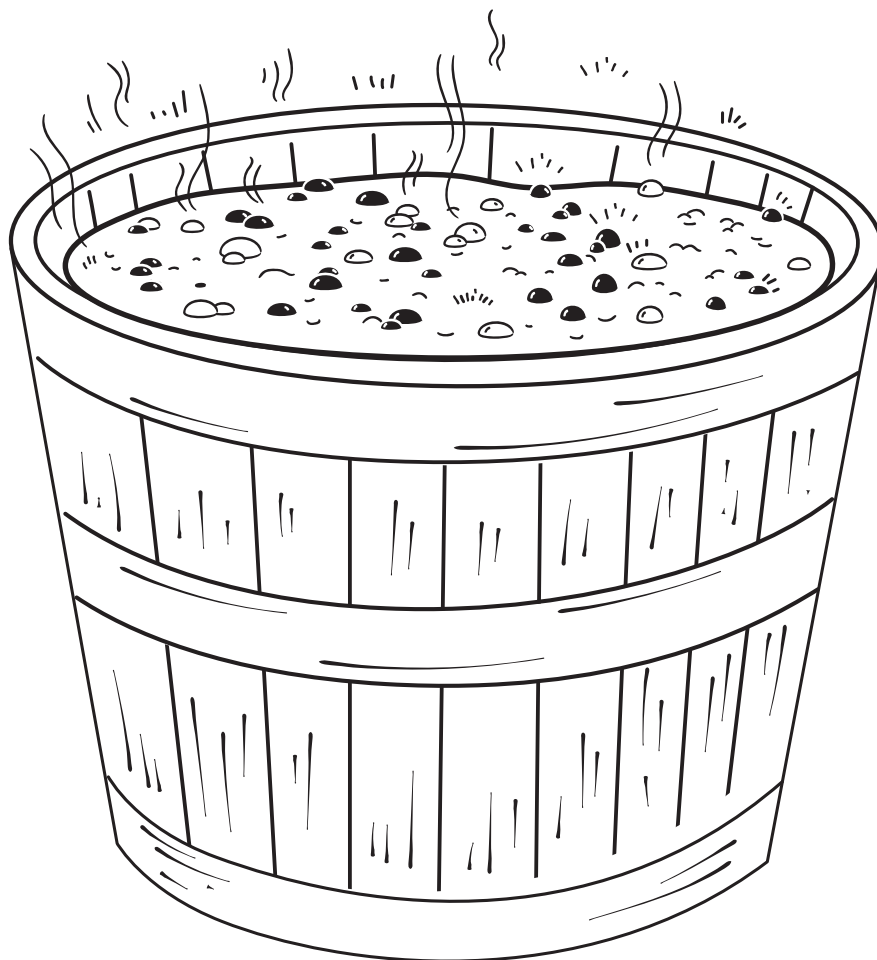


DALL'UVA AL VINO

FASE 3: FERMENTAZIONE

Nel mosto sono presenti dei lieviti, chiamati saccaromiceti, che emettono un gas: l'anidride carbonica.

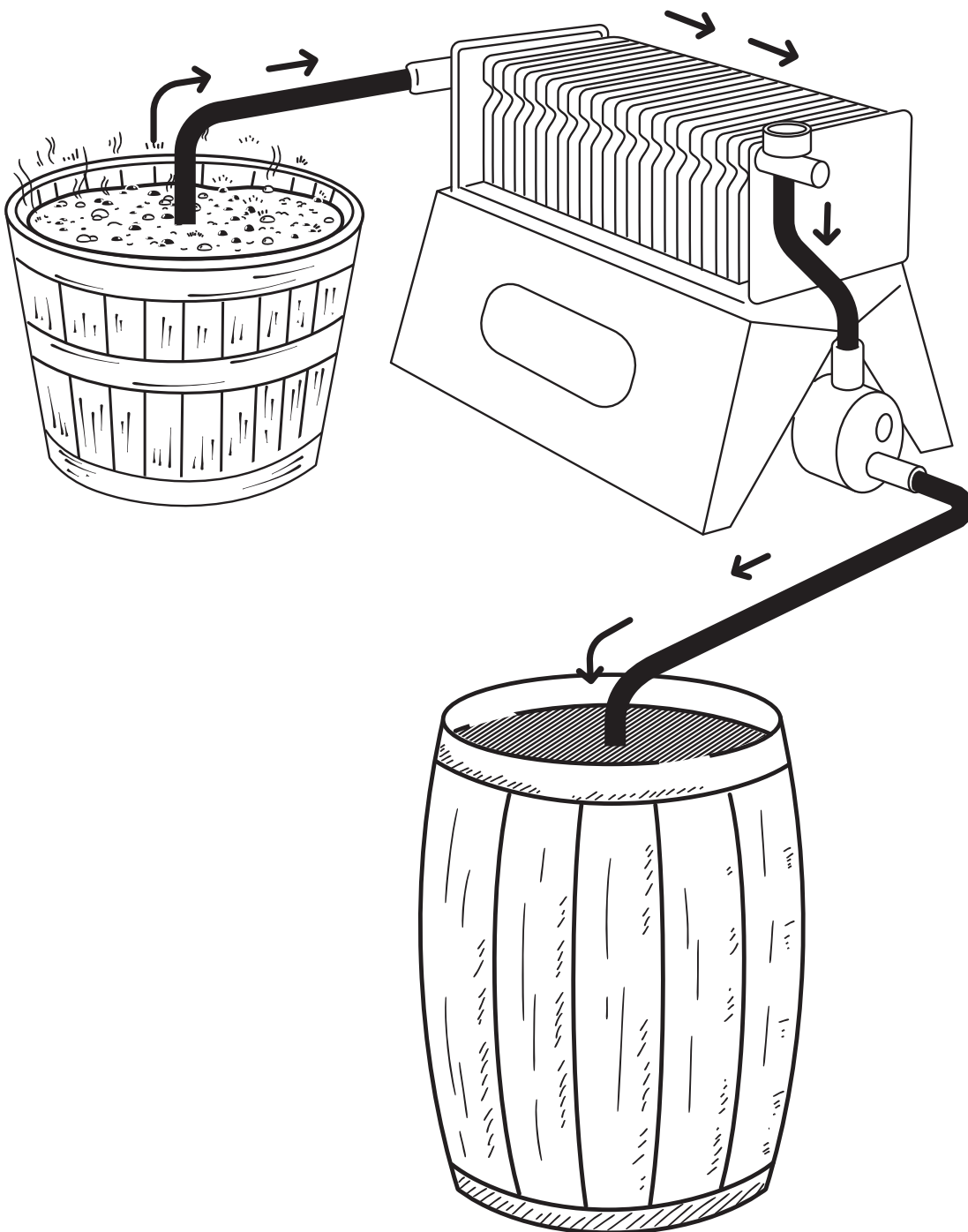
I saccaromiceti hanno il potere di trasformare lo zucchero dell'uva in alcol. Il vino quindi nasce dalla fermentazione dello zucchero dell'uva che si scinde in alcol etilico e in anidride carbonica. L'anidride carbonica poi sale attraverso il mosto ed evapora, lasciando nel vino solo l'alcol. Dopo la fermentazione, il vino viene lasciato riposare.



DALL'UVA AL VINO

FASE 4: FILTRAZIONE

La filtrazione è un'operazione che consiste nel far passare il vino attraverso membrane porose che consentono di trattenere eventuali sedimenti o microorganismi prima dell'imbottigliamento.



DALL'UVA AL VINO

FASE 5: IMBOTTIGLIAMENTO

Quando il vino è maturo è pronto per essere imbottigliato. Il tipo di bottiglie viene selezionato a seconda del tipo di vino. Il tappo, che può essere di sughero o sintetico, è un fattore molto importante perché deve assicurare la chiusura ermetica della bottiglia in modo da evitare l'entrata di aria. Solitamente le bottiglie vengono conservate in una cantina dove la luminosità è scarsa e la temperatura è fresca e il più costante possibile. Dopo circa tre mesi dall'imbottigliamento il vino sarà pronto per essere consumato.

