



## GLOSSARIO DELLE BOLLICINE – PARTE SECONDA

### DEFINIZIONE DI VINO SPUMANTE NATURALE

*“prodotto ottenuto dalla prima o seconda fermentazione alcolica di uve fresche, di mosto d'uve, di vino da tavola o di vino di qualità prodotto in regioni determinate, caratterizzato, alla stappatura del recipiente, da uno sviluppo di anidride carbonica, proveniente dalla fermentazione.”*

**Normativa UE (Regolamento 1493/99)**

### COME SI PRODUCE IL VINO SPUMANTE

1. Produzione del vino base
2. Creazione della cuvée
3. Aggiunta al vino base di una miscela di zuccheri e lieviti scelti (in bottiglia o in autoclave)
4. I lieviti trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica (formazione bollicine)
5. I lieviti muoiono e si polverizzano (autolisi)
6. Eliminazione (sboccatura) o mantenimento dei residui di lievito dalla bottiglia
7. Aggiunta dello sciroppo di dosaggio (vino e zucchero)

### GLOSSARIO – PARTE SECONDA

Seconda parte della guida Vignorante e approssimativa ai termini che si trovano più spesso sull'etichetta di un vino spumante

#### ANNATA

I vini spumanti possono essere prodotti partendo da vini di annate e vigneti differenti assemblati insieme (cuvée) oppure da vini di una unica annata

#### CUVÉE

Vino prodotto dalla miscela di uve provenienti da vigneti e annate differenti



## MILLESIMATO

Vino spumante prodotto con vini base della stessa annata che viene anche riportata in etichetta. Solitamente il millesimato viene prodotto solo in annate **particolarmente buone** a livello qualitativo.

## RESIDUO ZUCCHERINO

Classificazione dei vini spumante in base al quantitativo di zucchero aggiunto tramite sciroppo di dosaggio al momento della tappatura definitiva.

Si esprime in grammi di zucchero per litro.

**BRUT NATURE – PAS DOSÈ – DOSAGGIO ZERO** Inferiore ai 3 grammi/litro

**EXTRA BRUT** Tra 3 e 6 grammi/litro

**BRUT** Tra 6 e 12 grammi/litro

**EXTRA DRY – EXTRA SEC** Tra 12 e 17 grammi/litro

**SECCO – DRY – SEC** Tra i 17 e i 32 grammi/litro

**DEMI SEC – MEDIUM DRY** Tra i 32 ed i 50 grammi/litro

**DOLCE** Superiore ai 50 grammi/litro

## LIEVITI

Una volta avvenuta l'autolisi dei lieviti è possibile decidere di rendere limpido il vino attraverso un processo denominato SBOCCATURA che permette di eliminare i residui di lievito dal vino oppure mantenere i lieviti nella bottiglia

### **ANCESTRALE – COLFONDO**

Vino spumante che presenta un fondo di residui di lieviti